ISSN 1814–4357

Дачникам садівникам городникам

Щомісячний виробничо-практичний журнал

ДІМ · САД · ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№ 6 (282) Червень 2012



Томати – королі грядок



Буряк: древній і сучасний



Мій друг – магонія



Дім·сад·город

ISSN 1814–4357

№6 (282) 2012 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.

Томати – королі грядок

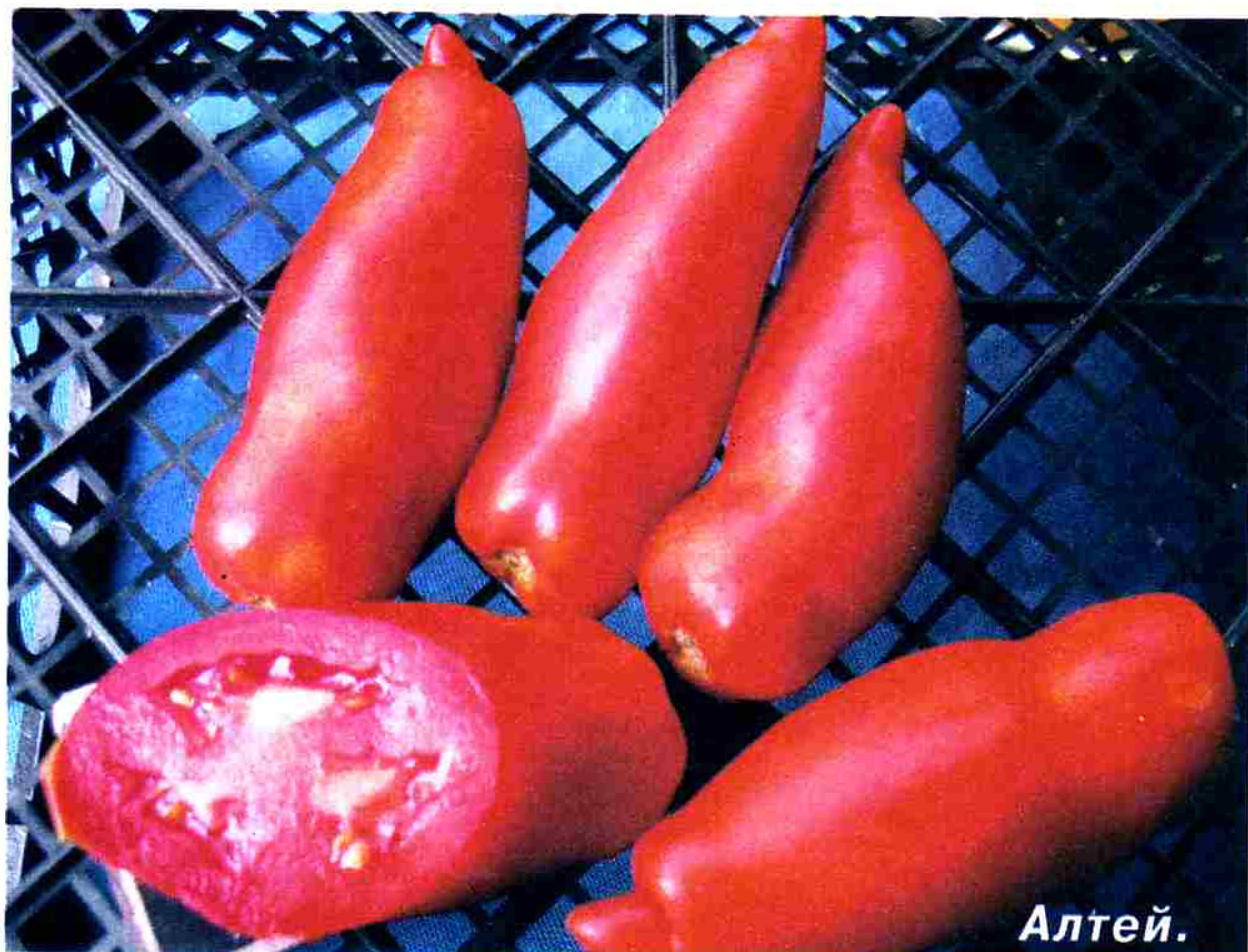

Іришка.

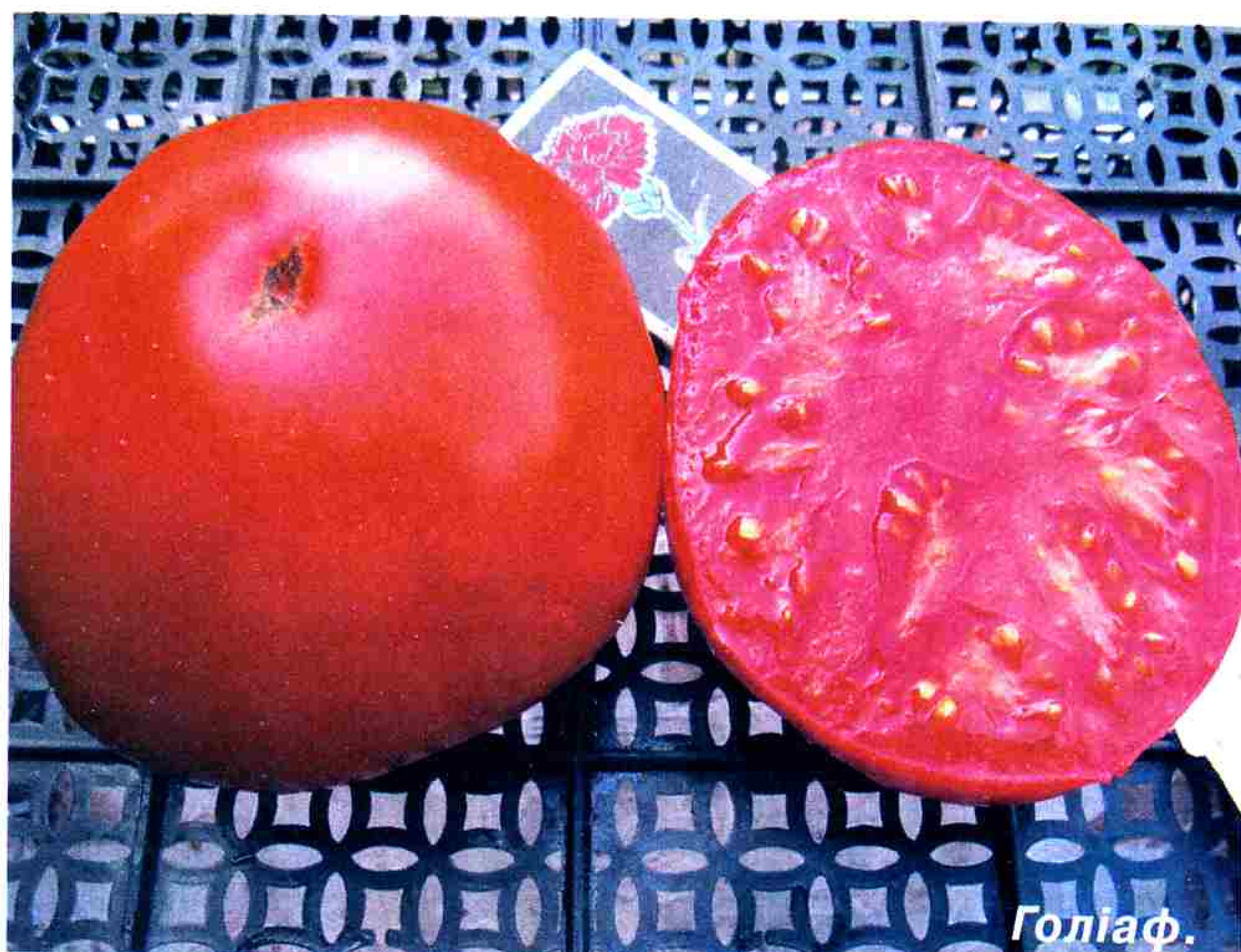
Батьківщина томатів – тропічні райони Америки. В Україні їх почали вирощувати у 18 столітті. У світовій колекції відомо більш як 25 тисяч сортів. Ця культура дуже поширена в Україні завдяки своїм цінним харчовим якостям та різноманітному використанню у свіжому, солоному й консервованому вигляді. Томати сприяють поліпшенню апетиту і гарному травленню. Плоди їх за вмістом вітаміну С та каротину не поступаються лимонам і апельсинам. А щодо наявності заліза й інших мікроелементів вони в кілька разів перевершують молоко, рибні продукти та куряче м'ясо.

Харчова цінність томату визначається насамперед високим вмістом вітамінів і органічних кислот. Вітаміни добре зберігаються й у томатопродуктах. Для задоволення добової потреби людини у вітамінах А і С досить вжити два–три свіжих плоди або від 200 до 400 г томатного соку. У плодах томатів, зібраних у липні, міститься на 30% більше вітаміну С, ніж у вирощених у лютому в зимових теплицях. Цей овоч сприяє захисту організму від впливу радіоактивних елементів. У його плодах накопичується дуже мало нітратів.

Ми не любимо сорти однотипні, бліді, плоди яких швидко перестигають, течуть і нічим не відрізняються один від одного. Особливо багато таких сортів з-поміж низькорослих. Вийдеш на засаджену ними грядку, і стає сумно. Сорти, про які ми пишемо, одержали "постійну прописку" на нашому городі. Посадивши їх, ви будете радіти не тільки врожаю, але й відмінній якості плодів.

Особливий інтерес для нас представляють сорти **СУПЕР-ГІГАНТИ**, що дають плоди масою до 1,5 кг і навіть більше. Це справжні королі грядок. Вони постійно викликають захоплення. Широко відомий і ***Спринт таймер***. У нього величезні серцеподібні плоди червоного кольору. ***Японський краб*** (рожевий, не плутати з червоноплідним) має опукло-плаcкі рожеві плоди. ***Медяний*** – один з найбільш великоплідних


Алтей.


Голіаф.

Щедра грядка

сортів. Відмінне зав'язування плодів за будь-якої погоди. У сезоні 2011 р. він вирізнявся найвищою врожайністю з-поміж гігантів. Плоди не дрібнішають до осені.

Великий лимонний оксхард має білі плоди з рожевинкою по центру, без тріщин і плям. Вони здивують усіх своєю красою, розміром і врожаєм. ***Біле волове серце*** (не плутати із сортом Біле серце) дає величезні, по-справжньому білі, гарні, ідеально серцеподібні плоди. У сорту ***Голіаф*** відмінна й напрочуд висока врожайність, перші плоди достигають дуже рано.

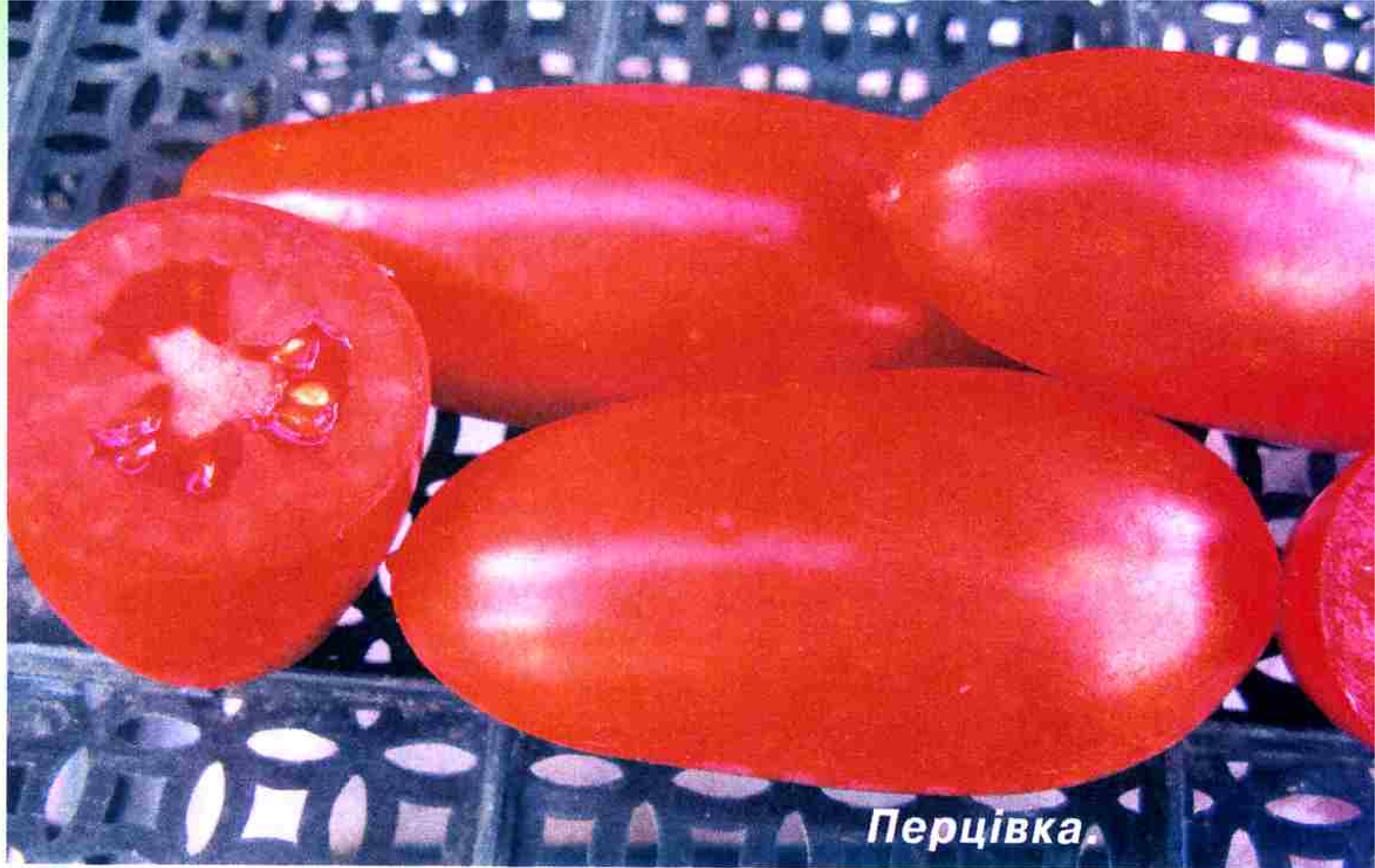
Сподобалися нам і сорти з масою плодів до 1 кг, які так і називаються: ***Томатний король, Царський улюбленець***. Урожайність, якість і краса плодів чудові, маса до 800–1000 г, плоди рожево-малинові. Описуючи сорт ***Казахська слива***, потрібно розповісти його історію. Його вислала нам знайома з таким описом: "Цей сорт ще моєї матері, а мені вже 75 років". Природно, ми не могли відмовитися від задоволення перевірити його. І змушені визнати: ті помідори, які їли ще наші бабусі, виявилися за якістю кращими багатьох сучасних рекламних новинок. Плід – велика червона сливка масою до 300 г, не тверда, дуже м'ясиста й смачна, без тріщин. Відмінно підійде всім, хто не любить сучасних щільних томатів, створених для перевезення на великі відстані.


Велика зелена зебра.

Дуже оригінальні сорти томатів з довжиною плода 12–18 см. Їх можна ламати шматочками і їсти як огірок, а консервовані плоди – як банан, видаливши подібним чином тонку шкірку. Сорти (а їх багато): ***Алтей, Дамський каприз, Перлина Сибіру, Американський довгий, Червоний мустанг, Ерос, Корейський довгоплідний, Тещин язик, Аурія, Перцеподібний смугастий***. Всі ці сорти поєднує видовжена форма плодів – від 12 до 18 см. Існує багато аналогів. У цій групі ми виділили ***Корейський довгоплідний***, у нього особливо гарні плоди, гострий носик загнутий, як дзьоб хижого птаха, дуже м'ясисті й смачні. ***Тещин язик*** найвеликоплідніший у цій групі, плоди завдовжки 18 см. У сорту ***Ерос*** плоди жовті.

Відомий всім професіоналам ***Перцеподібний смугастий***. Сорт низькорослий, плоди подібні до банана, червоні, із зелено-жовтогарячими смужками, щільні й гарні. Ідеальні для ринку та в консервації.

Багатьох можуть зацікавити сорти, створені для фарширування: ***Гогошари смугастий, Страйпетстафер, Смугаста печера***. Ці сорти – аналоги за формою плодам перцю сорту ***Гогошари***, порожні і всі однаково строкаті. Ми виділили сорт ***Смугаста печера*** за підвищену хворобостійкість і більш ранній строк достигання. Сорт ***Ілюзія*** має жовті плоди, форма їх аналогічна до попереднього сорту, але вони більші. Ілюзію можна відрізнити від перцю тільки за запахом та смаком. Плоди повністю пустотілі, оболонка товста, міцна, при натисканні хрумтить, як перець. Можна пожартувати, що Ілюзія більш придатна для фарширування, ніж сам перець.


Перцівка.

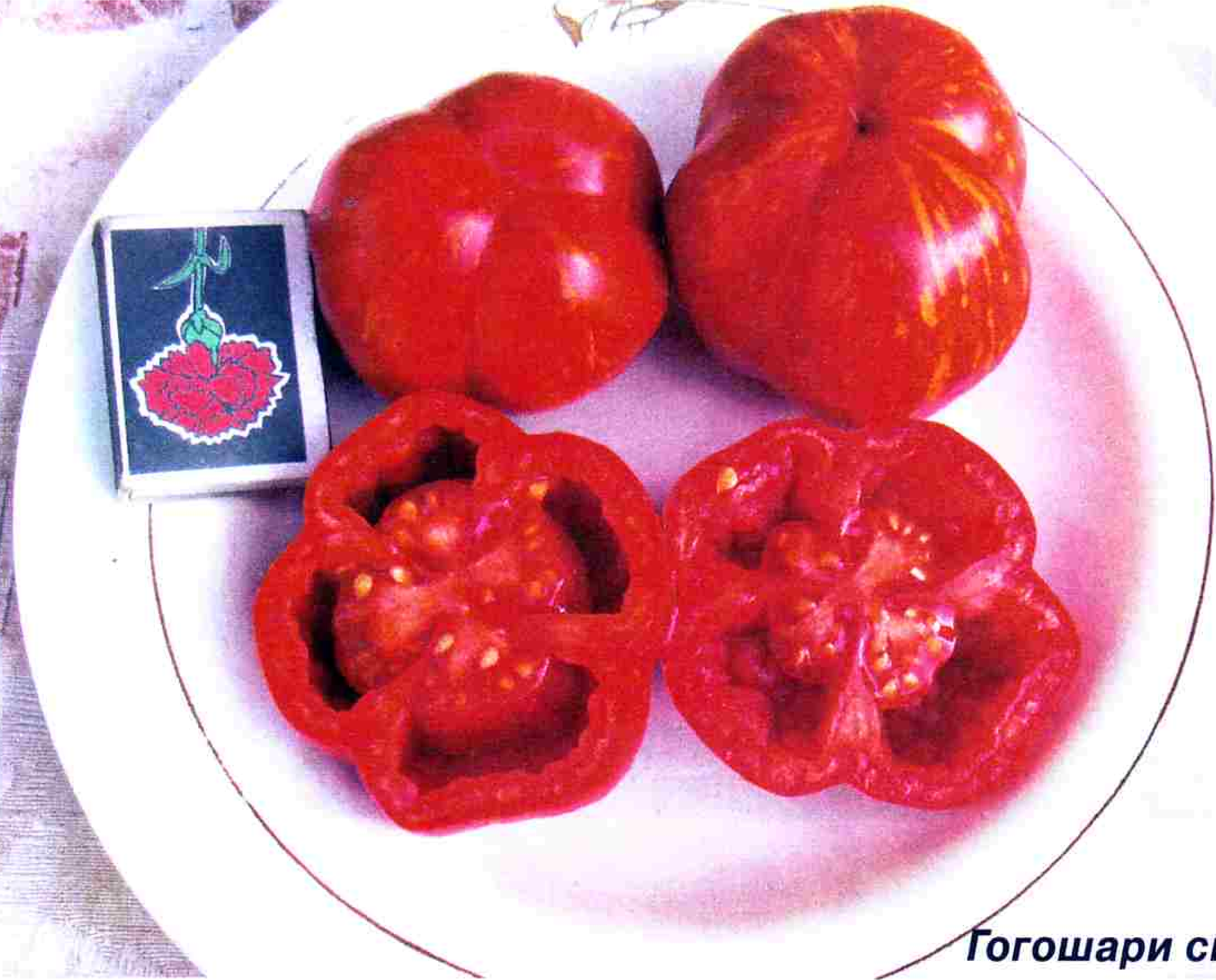
Деякі городники люблять посадити щось зовсім екзотичне, отаке собі диво, яке і консервоване, й свіже на столі змушує гостей дивуватися. До того ж це привід мило поговорити з гістьми на городню тематику, бо політика вже давно всім набридла. Заведіть на городі такі Зебри.

Зебра зелена (має аналог – сорт ***Сибірський малахіт***). У неї круглі, зелені плоди з жовтогарячими смугами, за виглядом і смаком нагадують ківі, кисленькі, але ефектно виглядають. ***Велика Зебра*** – плоди пласкі, масою 400 г, зелені з яскраво зеленими і жовтогарячими смугами, красиві, приємні на смак. ***Велика жовта Зебра*** – плоди жовті з червоно-оранжевими смугами, приємного смаку, не кислі. ***Біла Зебра*** – має спочатку білі, зі сріблястими смугами плоди. Пізніше вони жовтіють, з'являються смуги. Маса – близько 100 г.

У ***Зебри оранжевої*** на жовтогарячому тлі рожево-малинові смуги. Стиглі плоди можуть довго висіти на кущах без втрати якості, принадності й смаку.

Найсмачнішими нам видаються перші плоди. Отож що то за город без ранніх і надранніх сортів томату? Їхня


Американський довгоплідний.



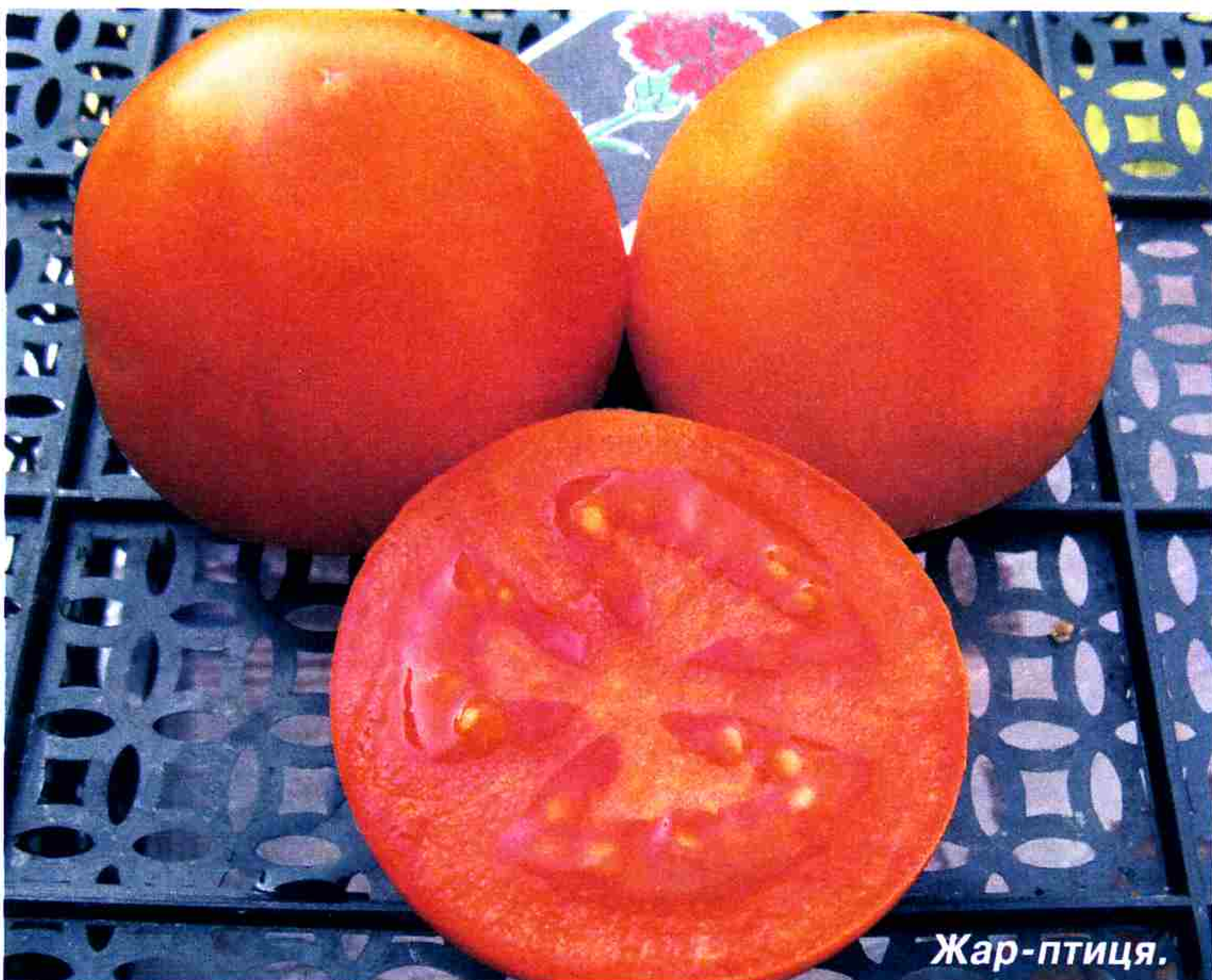
Гогошари смугастий.

цінність саме в тому, що вони дозрівають першими і встигають відплодоносити до масового спалаху фітофтори. Ще не так давно сорти групи ранньостиглих не відрізнялися особливим смаком і товарністю. У наш час цей недолік усунуто. У минулому сезоні найпершим достиг сорт, який так і називається: ***Вискочка***. Плоди в міру пружні, лежкі, відмінні для ринку, масою 100–120 г.

Кращими товарними якостями з-поміж надранніх відрізняється й сорт ***Пролісок***: на кущику заввишки 40 см червоні плоди масою до 150 г відмінного товарного вигляду. Справжнє море червоних, овальних, ніби лакованих, невеликих плодів у сорту ***Іришка***. А в сорту ***Каштанка*** плоди з дуже товстою оболонкою, ідеальні для ринку, масою близько 140 г. ***Дзвони Росії*** дають плоди пружні, вони не розтріскуються, видовженої форми, рожеві, масою близько 100 г. ***Мамин-Сибіряк*** – надзвичайно гарний, плоди щільні, довжиною до 10 см, важать до 120 г.

А ще є ***Д.Донський, Данвер, Метелиця, Самара***, всі вони середньостиглі, низькорослі, відрізняються дуже високою врожайністю й товарністю червоних плодів масою 120–150 г. У сорту ***Перцівка*** плоди видовжені, червоні. Він здатний здивувати всіх урожайністю, справжньою горою плодів чудової якості. ***Жар-птиця*** дає пружні плоди масою 120 г, жовтогарячого кольору, гарні й лежкі.

О.І. Кулик,
с.Куземин,
Охтирський р-н, Сумська обл.



Жар-птиця.

Буряк:

Відколи людина перейшла від випадкових джерел добування їжі (збирання дикорослих рослин, придатних для вживання, мисливство, рибальство) до постійних (рослинництво і тваринництво), вона не припиняє пошуків нових представників дикої флори для "одомашнення" й поповнення продовольчого фонду. У його складі – сільськогосподарські культури, які з давніх-давен годують людину. До довгожителів належать злаки, що їх знаходять у гробницях фараонів, овочі, які входили до меню древніх вавилонян, кукурудза. Тут розповімо лише про сорт столового буряка, бо всі господарки знають: добрий борщ не приготуєш без доброго буряка.

Як і багато інших овочевих культур, буряк столовий походить із Середземномор'я. З-поміж овочевих культур нашої країни він займає одне з перших місць. Коренеплоди добре зберігаються, містять багато вітамінів і біологічно активних речовин, вуглеводів, солей заліза, кальцію та магнію. Одним з недоліків буряка є його схильність нагромаджувати велику кількість нітратів. Малоудобрений азотний фон – найбільш оптимальна умова його вирощування: менша врожайність, зате чистіша продукція. Цього недоліку не буде, якщо вирощуватимете буряк на вузьких грядах за технологією Міттлайдера і матимете гарантований щорічний врожай найвищої якості. Середня врожайність на вузьких грядах – 700–900 кг з площі 100 кв.м, а може досягти й 1000 кг.

Досить часто люди, що мають городи, разом з картоплею вирощують буряк. Тільки цього не потрібно робити, бо це погані сусіди: наслідок – зменшення врожаю як картоплі, так і буряку. Краще буряк вирощувати окремо. На вузьких грядах його висаджують з одного боку валків. А відстань між рослинами залежить від освітлення. За повного освітлення оптимальна відстань між рослинами – 5 см, при затіненні 3 години на день – 6 см, а при затіненні 4–5 годин – 8 см.

Насіння буряку висівають у квітні або на початку травня. І якщо його посіяти у травні, то коренеплоди повністю дозрівають на початку червня, а для одержання насіння – на початку серпня. Тому весною рекомендується висівати буряк лише для літнього споживання, а, щоб отримати коренеплоди для зимового зберігання – у другій половині червня.

Третій раз розсаду буряку доцільно висадити у другій половині липня. До холодів

древній і сучасний

одержите чудовий молодий буряк для споживання восени.

Пам'ятайте, що буряк зовсім не витримує кислих ґрунтів. Тому на півночі України під нього завжди вносять максимальну дозу суміші-1 за Міттлайдером: по 200 г на погонний метр (крім піщаних ґрунтів, де дають по 100 г/м). Буряк краще вирощувати через розсаду. Навіть якщо у вас немає теплички-розсадника, а весною на вікні для нього не вистачає місця, готуйте розсаду для другої й третьої культури, встановивши розсадні ящики на столи, встановлені прямо під відкритим небом.



У культуру введено два види буряка – коренеплідний та листковий. У природі трапляється ще 11 диких видів.

Коренеплідні буряки представлені сортами трьох різновидностей: столові, кормові та цукрові. Для сортів столового буряка характерне темно-червоне забарвлення поверхні і м'якушу плоду. Залежно від інтенсивності забарвлення коренеплоду, черешків та листкових пластинок сорти поділяються на три різновидності: темно-червону (атрорубра), зелену та червону листкову. Сорти темно-червоної різновидності здобули найбільшу популярність в Україні. У свою чергу, ця різновидність розділена на чотири сортотипи: єгипетський, бордо, екліпс та ерфуртський. Я вирощую насіння сорту Бордо 237. Він має округлий коренеплід з інтенсивним темно-червоним м'якушем, у якому світлих кілець майже немає. Листки видовжені, зелені. Пігментація з'являється наприкінці вегетації. Черешок рожево-червоний. Сорт середньоранній, дуже поширений, врожайний.

Сорт Єгипетський плескатий середньоранній, високоврожайний. Вегетаційний період становить 80–110 днів. Коренеплід плескато-округлої форми, масою 200–260 г, відмінних смакових якостей. Сорт стійкий до цвітушності та нестачі вологи. Придатний для тривалого зберігання.

Циліндричний Опольський – пізньостиглий сорт, від появи масових сходів до технічної стиглості 130–135 днів. Коренеплоди циліндричні, темно-червоного забарвлення. Смакові якості відмінні. Сорт дуже врожайний, дає змогу економно використовувати площу. Придатний для пучкової культури у стадії формування коренеплодів. Дуже добре зберігається.

Мангольд

Буряк столовий має близького родича – мангольд, у якого використовують у їжу листки та черешки. Оригінальна, красива, різнокольорова розетка листків може стати в пригоді й квітникарям.

Між іншим, людина спочатку окультурила мангольд, і лише пізніше почала удосконалювати коренеплід. Залежно від забарвлення черешка листка сорти поділяються на чотири сортотипи: срібно-, зелено-, жовто- та червоночерешкові. Я вирощую насіння мангольда червоночерешкового та зеленочерешкового. Коренеплід у їжу не використовують. Він придатний тільки для вигонки в теплицях та на корм худобі.

Мангольд – дворічна холодо- і посухостійка рослина. У перший рік утворює розетку листків, а на другий рік дає квітконосні пагони.

Розетка стояча або напівстояча, з великою кількістю дуже великого листя. Вперше насіння зеленочерешкового мангольду мені дали друзі з Київського ботанічного саду, де вони немало попрацювали над його покращенням.

На садибі у м. Лубни посадив два рядки довжиною 1 м. Яка це була пишна зелень! І наступного року посадив на тому самому місці. Тільки чомусь мангольд зовсім не зійшов, а якщо й вилізли із землі пара кущиків, то вони були дуже мізерні.

Довелося з'ясовувати, чому так сталося. А причина в тому, що буряк своїми виділеннями так засмічує ґрунт, що на одному місці може добре рости лише один рік. Отож, не повторюйте моєї помилки.

В.В. Беспалов,
м. Миколаїв


Мангольд

РУКОЛА В УКРАЇНІ, знайомимося й вирощуємо

Востаннє десятиріччя у харчуванні пересічних українців відбулися певні зміни. Серед позитивних можна відмітити те, що нині спостерігаємо тенденцію, коли люди хочуть споживати не тільки достатню кількість традиційної їжі, а й приналежної до національних кухонь інших країн, а самі страви щоб були і корисними, й красивими. Звичайно, цьому сприяла інтеграція у світове співтовариство: наші люди почали більше подорожувати за кордон, відпочивати в країнах далекого зарубіжжя, працювати там. А відтак і урізноманітнилися смаки, переймається досвід щодо естетичного вигляду їжі, запроваджуються елементи корисного харчування, спостерігається потяг до прикрашання страв на кшталт побаченого в тамтешніх закладах харчування тощо. Та й велика кількість кулінарних телешоу, що стала доступна завдяки супутниковому телебаченню, як і мальовничих періодичних видань з відповідними рубриками, сприяє цьому процесові.

Важливим чинником у сенсі урізноманітнення харчування відводиться овочевим рослинам. І знову ж таки – не тільки основним, традиційним, а й малопоширеним, екзотичним. До речі, не можна стверджувати, що така тенденція зумовлена якоюсь меншовартістю України як держави, другосортністю, коли будь-якою ціною варто наздогнати передові країни, в усьому їх наслідувати. Зміни відбуваються в усьому світі – завжди й в усьому, адже, перефразувавши відомий вислів, можна стверджувати: зміни – супутник прогресу, цивілізації суспільства. Ось, наприклад, нині у консервативній Великобританії також відмічені певні тенденційні зміни в асортименті. Спостерігається ріст попиту на суміші зелені (комбінації трав, що різняться за зовнішнім виглядом – забарвленням, ароматом, смаком тощо). Зеленні овочеві рослини дедалі частіше входять до складу багатокомпонентних гарнірів разом з помідорами, оливами, сиром, а також як добавка в соуси, до основних страв, у продукцію швидкого приготування. Зростає попит на ароматичні трави, на які тепер припадає 63% загального росту тамтешнього ринку. Частка хрусткого головчастого салату (донедавна чи не найпопулярнішої зелені) становить лише 6,6% загального обсягу продажу, майже стільки ж руколи – 6% (Багірова Ф., 2007).



Насінницькі посіви та квітка індау посівного.

Віднедавна великої популярності набула пряно-смакова салатна рослина рукола і в Україні. Хоч не відразу її зелень була сприйнята всіма потенційними споживачами однозначно схвально, перш за все – із-за незвичного аромату. Однак вона вже не є якоюсь екзотикою в Україні: рослину вирощують городники і дачники, насіннєвий ринок поступово наситився сортами з Росії. Періодично з'являється насіння з далекого зарубіжжя, а на Дослідній станції "Маяк" ІОБ НААН створено перший вітчизняний ***сорт Знахар***. Проте, як і щодо багатьох інших новинок, що з'являються в овочевому асортименті, "руколу" (слово у лапках не випадково, бо в даному випадку це і рослина, й назва продукції) не оминула плутанина. З одного боку це наче не суттєво, та все ж... Справа в тому, що під назвою "рукола" можна придбати насіння не одного виду рослин, а двох, що належать до однієї родини Хрестоцвіті, або Капустяні: індау посівний та дворядник тонколистий.

Якщо хтось купував насіння кількох сортів руколи, наприклад, російської селекції, то звертав увагу, що воно могло бути різним за розміром: крупніше (довжиною до 2–3 мм) належало індау, дрібніше ("наче макове") – дворяднику. І по зображенню листя на пакетику (якщо воно відповідає сорту, а не є загальним макетним ескізом для культури) теж можна визначити видову приналежність рослини: в індау листки ширші, у дворядника – довгі й вузькі. Та всі сумніви у відмінності між рослинами розвіюються при вирощуванні рослин, різниця тоді помітна саме "міжвидова" – разюча, ніж "міжсортова".

І якщо індау посівний вже років десять на слуху в українських городників, то дворядник тонколистий, вважаймо, досі в Україні у культуру не введений. За кордоном дворядник тонколистий широко використовують як овочеву рослину, його торгова назва там – "дика рукола". Цікава ситуація склалася з рослиною в Російській Федерації. Там створені сорти дворядника тонколистого – ***Ейфорія, Таганська Сємко, Пасьянс*** і ***Рокет***, але зареєстровані вони були в Держреєстрі селекційних досягнень РФ як приналежні до виду індау

посівний; роки реєстрації цих сортів – 2006–2007. Такий запис у Держреєстрі зафіксовано й у 2009 році. Проте за результатами проведеного порівняльного аналізу біологічних особливостей тамтешніх зареєстрованих сортів індау посівного (Куршева Ж.В., тема її кандидатської дисертації – "Біологічні особливості і основні прийоми вирощування індау посівного, дворядника тонколистого і крес–салату в умовах Московської області", 2009 р.) подані рекомендації Державній комісії з охорони селекційних досягнень РФ включити в Держреєстр "правильний" ботанічний вид – "двурядник тонколистный" (лат.– Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.).

Щоправда, за визначником рослин, яким я керуюся у професійній діяльності (Доброчаева Д.Н., Котов М.И., Прокудин Ю.Н. и др. Определитель высших растений Украины. – 1 изд. К.: Наук. думка, 1987.– 548 с., 2 изд. стереот. К.: Фитосоциоцентр, 1999.– 548 с.), російськомовна назва рослини звучить як "двурядка тонколистная", а не "двурядник тонколистный". Проте в РФ відповідно до сучасної ботанічної номенклатури прийнята остання видова назва рослини. І вже в оновленій версії Держреєстру селекційних досягнень РФ за 2010 рік сорти індау посівного розділені й відносяться до обох видів рослин: до виду "дворядник тонколистий" – зазначені вище Ейфорія, Таганська Сємко, Пасьянс та Рокет, а до виду "індау посівний" – сорти ***Корсика, Покер, Рококо, Сіцилія***. Сорт Знахар, створений на нашій станції, відноситься до виду індау посівний, так він і зареєстрований у Державному Реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в Україні, з 2008 року. Селекційна робота з дворядником тонколистим на ДС "Маяк" ІОБ НААН України також проводиться.

Синонімічне різноманіття

Поки що ми розглядали рослинну продукцію під назвою "рукола" (або ж "руккола", "руколло"). Але за об'єктом нашої уваги тягнеться й ціла низка інших, що може ще більше ввести в оману виробників та споживачів, особливо початківців. Це й "ерука" – транслітерація від латинської назви індау посівного, і "рокет" та "рокет-салат" – від англійської назви, і "арагула" чи "аругула" – від північноамериканської назви, і "гусеничник" чи "гусичник" – частіше відноситься до дворядника, а ще "біла гірчиця", "дика гірчиця"...

Ботанічні особливості видів

Наведемо короткий опис основних ознак обох видів рослин для видової ідентифікації сортів, пропонованих під назвою "рукола", в період вегетації.

Індау посівний – рослина розпростерта, рідше прямостояча, розсіяно–волосиста, рідше – гола. Волоски дрібні, шилоподібні, спрямовані вниз. Листки черешкові, за формою ліровидно-перистороздільні або розсічені, із зубчастими частками. Пелюстки обернено-яйцевидно-клиновидні, інколи злегка виїмчасті; спочатку жовтуваті, потім стають майже білі з фіолетовими або коричневими жилками; довжина пелюсток 15–22 мм (максимальна до 25 мм). Вони вдвічі довші за притиснуті, прямостоячі чашолистки завдовжки 9–12 мм. Стручки не розкриваються, овально–продовгуваті або продовгуваті, завдовжки 2–3 см, на коротких потовщених ніжках, з випуклими, зморшкуватими, сильно кільовими стулками і з довгим (5–10 мм) мечоподібним безнасінним носиком. Середня жилка на стулках добре помітна. Насіння світло–буре, сильно сплющене, овально-округле, розміщується у два ряди; довжина насінини 2–3 мм, ширина 1,5–2 мм. Маса 1000 насінин – 2,5 г, кількість насінин в 1 г – 350 шт.



Індау посівний у товарній стиглості.

Рослина однорічна, висотою 30–60 см. Фаза сім'ядолей настає на 6–8-у добу, технічної стиглості – на 40-у добу. Цвіте у травні–липні. В дикому стані як бур'ян може рости в посівах сільськогосподарських культур, але не суцільно. Раніше цю рослину на території України вже культивували як овочеву, жироолійну та ефіроолійну.

Дворядник тонколистий – рослина полегла, з висхідними середніми частинами стебел. Стебла гіллясті, в нижній частині покриті рідкими, дещо спрямованими вниз простими волосками. Листки вузьколанцетні, виямчасто-зубчасті або перистороздільні, зазвичай із виямчасто-зубчастими частками; верхні листки лінійні та майже цілокраї. Суцвіття розставленоквіткове. Квітконіжки досить довгі, до 20 мм завдовжки. Гінофор, або карпофор (стерильна ніжка між місцем кріплення оцвітини і нижньою межею стулок) 1,5–3 мм. Стручки розкриваються, довжиною 2,5–4 (до 8) см і шириною 2–3 мм, лінійно-ланцетні, біля основи й угорі трохи звужені, не горбкуваті. Стулки з серединною перегородкою; носик довжиною 1,5–2,0 мм. Пелюстки мають довжину 8–14 мм, жовті, згодом стають оранжевими. Чашолистки довжиною близько 6 мм. Насіння овальне, забарвлення неоднорідне: від світло- до темно-коричневого, різної інтенсивності; довжина 1,1–1,3 мм, ширина 0,6–0,7 мм. Маса 1000 насінин – 0,25–0,30 г, кількість насінин в 1 г – близько 4000 шт. Фаза сім'ядолей настає на 12-у добу, технічної стиглості – на 53-у добу.

Рослина багаторічна (в культурі вирощується як однорічник), заввишки 40–70 см. Цвіте у червні–липні. Особливістю дворядника є те, що він може відростати після зрізування, давати повторні урожаї зелені; залишений під зиму, вже рано навесні забезпечить вітамінною зеленню з відкритого ґрунту або з-під тимчасового укриття. Залишені після зрізування насіннєвих пагонів рослини можуть сформувати квітконоси й насіння повторно протягом вегетаційного періоду, але розетку не слід пошкоджувати. Зазвичай, їх вирощують

так, як і індау посівний: для одноразового збирання зелені. Смак у дворядника гостріший, ніж у індау.

На території України в дикому стані дворядник тонколистий як бур'ян трапляється в Криму, особливо на південному узбережжі. Останнім часом він розноситься і поширюється майже по всій території країни.

Урожайність сучасних сортів у культурі, кг/м^2: індау посівний – зелені 0,85–1,15, насіння 0,84–1,15, дворядник тонколистий – зелені 0,35–0,69, насіння 0,40–0,45 (за Куршевою Ж.В., 2009). Обидва види рослин заслуговують на більш інтенсивне освоєння у виробництві як зеленні овочеві рослини агроформуваннями різних форм власності й господарювання в усіх регіонах України як у відкритому, так і в захищеному ґрунті.

Особливості вирощування

Для вирощування індау посівного і дворядника тонколистого ділянки обирають родючі, з реакцією, близькою до нейтральної. Кращими попередниками є картопля, всі овочеві культури, за винятком представників родини Капустяних.

Основний обробіток ґрунту розпочинають восени, відразу після збирання попередника. Проводять лущення, що забезпечує загортання післяжнивних решток, підрізування бур'янів, які вегетують, провокування до проростання насіння бур'янів, а через два тижні – після масового з'явлення бур'янів – оранку на глибину орного шару. В разі необхідності проводять культивацію зябу, мета якої – знищення сходів бур'янів.

Рано навесні здійснюють затримання вологи шляхом боронування та культивацію у два сліди, яка дає змогу розпушити поверхневий шар ґрунту до дрібногрудочкового структурного стану на глибину 8–10 см, вирівняти його, знищити сходи бур'янів, створити кращий повітряно-водний режим ґрунту, загальмувати капілярний підйом та інтенсивне випаровування вологи.

Безпосередньо перед сівбою проводиться обробіток ґрунту комплексними ґрунтообробними агрегатами РВК-3, або іншими, наявними в господарстві. Це дозволяє забезпечити оптимальні умови для сівби й проростання насіння: розпушити, вирівняти та ущільнити ґрунт.

Висів обох видів у відкритий ґрунт роблять у ранні строки, одночасно з ранніми зерновими культурами (на зелень – у декілька строків з метою забезпечення конвеєрного надходження продукції); повторно висівають на зелень восени, починаючи з кінця серпня. Ширина міжрядь становить 45 см на товарні потреби, а при вирощуванні для одержання насіння – 70 см. Глибина загортання насіння 1–1,5 см; норма висіву індау посівного 3–5 кг/га, дворядника тонколистого – 2–4 кг/га. Посіви прикотковують легкими котками, при цьому вирівнюється поверхня ґрунту, забезпечується контакт насіння з ґрунтом.

Догляд за посівами полягає в розпушуванні ґрунту в міжряддях (3–4 рази до змикання рядків) фрезерними та просапними культиваторами, знищенні бур'янів у рядках (два прополювання, перше – з одночасним проріджуванням сходів, залишаючи рослини через 5–8 см на товарних посівах і 10–12 см на насіннєвих), знищенні ґрунтової кірки (розпушування після дощів та поливів). У загущених посівах знижується якість товарної зелені, рослини на насіннєвих ділянках не в повній мірі проявляють апробаційні ознаки.

Поливи передбачають за умови тривалої засухи на початку формування розетки та зав'язування насіння. Індау посівний і дворядник тонколистий значною мірою пошкоджуються шкідниками, зокрема, хрестоцвітою блішкою: на товарних посівах отрутохімікати не вносять, а на насіннєвих, виходячи із ступеня пошкодження, проводять обприскування згідно інструкцій щодо застосування інсектицидів. У домашніх умовах можна порадити обпудрювання сходів та молодих рослин попелом рано вранці (по росі), укриття нетканими матеріалами тощо.

Товарну продукцію (зелень) збирають у фазу добре розвинутої розетки, не допускаючи масового утворення квітконосних пагонів. Рослини виривають з корінням або зрізують на рівні поверхні ґрунту, зв'язують у пучки, або без зв'язування укладають в ящики. Зберігають продукцію в темному прохолодному місці близько двох діб.

На насіннєвих ділянках проводять апробацію, 2–3 сортові та фітопатологічні прочистки (у фазу добре розвинутої розетки, перед цвітінням). При цьому видаляють нетипові для сорту рослини, слабо розвинуті, хворі, а також ті, що передчасно сформували квітконосні пагони. Насіннєві рослини підживлюють у фазі початку з'явлення квітконосного пагона: вносять 1,5 ц/га аміачної селітри, 1 ц/га калійної солі та 0,5 ц/га суперфосфату.

Насіння збирають роздільним способом. Рослини скошують на початку побуріння його в стручках на нижніх гілках більшості рослин, дозарюють у валках або під навісами (у валках або снопах), в сушарках або в приміщеннях, що добре провітрюються. Насіння висипається із стручків під час підсушування, тому, аби зменшити втрати, його дозарюють на щільній мішковині або забетонованих площадках. На всіх етапах збирання, дозарювання, сушіння та очистки не допускають самозігрівання вороху й насіння. Обмолочують комбайнами "Сампо" або іншими, переобладнавши їх з урахуванням дрібнонасінності рослини. Насіння очищають на очисних машинах типу "Петкус". Воно зберігає схожість 3–4 роки.


Дворядник тонколистий.

О.В. Позняк,
ДС "Маяк" ІОБ НААН України,
Чернігівська обл.
Фото автора.



Грибна трава (пажитник голубий)

Пажитник голубий (Trigonella caerulea L.) – однорічна рослина родини Бобові (Fabaceae [Leguminosae]). В Україні городникам відома під назвами грибна трава, або тригонелла блакитна; офіційна українська назва – гуньба голуба. Батьківщина рослини – Середземномор'я. На території України може траплятися як здичавіла на полях, на узбіччях доріг, схилах, у бур'янистих місцях. Використовується в овочівництві в якості пряно-смакової й ароматичної рослини.

БОТАНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Стебло прямостояче, зі спрямованими вгору пагонами, висотою від 30 до 70 см. У культурі в умовах високого агрофону при вирощуванні з міжряддями 70 см може перевищувати 1 м. Листки довгасті, по краях гострозубчасті. Ніжка суцвіття довша від листків. Суцвіття щільні, головчасті, кулясті, після цвітіння не витягуються й не стають пухкими. Чашечка вдвічі коротша віночка, її зубці ланцетні, рівні трубочці; віночок довжиною 5–6 мм, голубий, виїмчастий.

Плід – біб, за формою обернено-яйцеподібно-ромбічний, у три рази довший від чашечки, звужений, різко переходить у майже прямий носик, довжиною 4–5 мм, з малопомітними жилками.

Цвіте пажитник голубий у червні, насіння дозріває у липні–серпні.

ВИКОРИСТАННЯ

Всі частини рослини мають сильний аромат. Пажитник голубий відноситься до групи прянощів під умовною народною назвою "грибні трави". Використовують верхню частину рослин із суцвіттями: верхівки зрізують у період масового цвітіння – початку достигання насіння. Сировину використовують у висушеному вигляді, додаючи у хлібобулочні вироби, овочеві, м'ясні страви, супи, соуси. Листки, висушені й перетерті в порошок, додають для надання аромату й забарвлення зеленому сиру. Як приправу вживають окремо, а також у багатокомпонентних сумішах.

Завдяки наявності білка трава в сирому й висушеному вигляді має високі поживні властивості. Тому пажитник голубий можна з успіхом використовувати як кормову рослину. Останнім часом пажитник голубий знаходить застосування як медоносна, ефіроолійна й декоративна рослина. Він є гарним попередником для всіх овочевих рослин.

ОСОБЛИВОСТІ АГРОТЕХНІКИ

Пажитник голубий – холодостійка, невибаглива до умов виростання рослина, добре росте на будь-яких ґрунтах. Ділянки для нього обирають вирівняні, сонячні. Кращими попередниками є ранні зернові, картопля й овочеві культури, під які вносили органічні добрива.

Основний обробіток ґрунту починають з осені, відразу після збирання попередника. Проводять лущення або дискування, чим забезпечується загортання післяжнивних залишків, підрізання вегетуючих бур'янів, провокування до проростання насіння бур'янистих рослин. Через два–три тижні, залежно від погодних умов і ступеня появи сходів бур'янів, проводять оранку на глибину орного шару. В разі не-

обхідності (масова поява бур'янистих рослин) роблять культивацію зябу.

Рано навесні вживають заходів щодо затримання вологи шляхом боронування у два сліди й культивації з одночасним боронуванням. Це дає змогу розпушити поверхневий шар ґрунту до дрібноґрудкуватого стану на глибину 8–10 см, створити умови для одночасного проростання бур'янів з поверхневого шару з метою їхнього знищення передпосівною культивацією, знищити сходи зимуючих і ранніх злісних видів бур'янистих рослин, створити оптимальні умови для якісного проведення сівби: рівномірного розміщення й загортання насіння.

Безпосередньо перед сівбою проводять передпосівний обробіток ґрунту комплексними ґрунтообробними агрегатами, це дає змогу забезпечити оптимальні умови для висіву й проростання насіння: розпушити, вирівняти та ущільнити ґрунт.

У Чернігівській області пажитник сіють у відкритий ґрунт у другій декаді квітня, одночасно з сівбою ранніх зернових. Ширина міжрядь 45–70 см. Глибина загортання насіння 1,5–2,0 см; норма висіву 4–6 кг/га. На окультурених, чистих від бур'янів площах можлива сівба суцільним рядковим способом із шириною міжрядь 15 см, норма висіву при цьому становить 15–20 кг/га. Посіви за необхідності коткують легкими котками, в результаті чого вирівнюється поверхня ґрунту, забезпечується контакт насіння із ґрунтом, а сходи з'являються дружні й більш рівномірні. Насіння проростає за температури 5–7°С через 5–7 днів; оптимальна температура для розвитку 14–28°С.

Догляд за посівами полягає в розпушуванні ґрунту в міжряддях (три–чотири рази до змикання рядків: після дощів і поливів, щоб уникнути утворення кірки, з масовою появою бур'янів, після підживлення) фрезерними або просапними культиваторами, знищенні бур'янів у рядках. Загущення посівів призводить до зниження якості товарної продукції, рослини не повною мірою проявляють властиві сорту морфолого–біометричні ознаки. В разі надмірного загущення боронують сходи легкими боронами впоперек напрямку рядків.

Збирання товарної сировини пажитника голубого проводять у період масового цвітіння – початку достигання насіння. Зрізують добре облистнені верхівки рослин (при дозріванні насіння листки обпадають, стебла пажитника голубого оголюються). Траву сушать під навісами, у сушарках, після чого масу перетирають і відокремлюють від стебел.

На насінницьких ділянках проводять два–три видові, сортові й фітопатологічні прочищення за загальноприйнятими правилами. Прочищення виконують на всіх фазах розвитку рослин: до й у період цвітіння, в міру виявлення домішок і хворих рослин. Під час прочищення видаляють рослини, які відрізняються від основного сорту типом будови куща, забарвленням квіток та іншими морфологічними ознаками.

Збирання пажитника голубого на насіння проводять роздільним способом. Рослини скошують, коли дозріють дві третини бобів, дозарюють протягом 7–10 днів на полі у валках. Після дозарювання масу обмолочують, купу просушують і протирають на конюшинотерках для відокремлення навколоплідника, після чого проводять остаточне очищення насіння від домішок та бур'янів на насіннєочисних машинах типу "Петкус".

У домашніх умовах протирання невеликої кількості купи проводять у рукавицях із щільної тканини, а насіння очищають за допомогою решіт, сита. Легенькі домішки відвіюють за допомогою вітру або потоку повітря від вентилятора. На всіх етапах збирання, дозарювання, сушіння й очищення не допускають самозігрівання купи та насіння.

О.В. Позняк,
Дослідна станція "Маяк" ІОБ НААН України,
Чернігівська обл.
Фото автора



Чорна парша (ризоктоніоз) картоплі

(Закінчення. Поч. у № 5, 2012 р.)

Заходи захисту картоплі від ризоктоніозу

На земельних ділянках, де вирощується картопля, рекомендується проводити ряд запобіжних профілактичних агротехнічних заходів для постійного підтримання високої родючості ґрунту шляхом якісного вапнування кислих ґрунтів, висіву післяжнивних сидеральних культур (гірчиця біла, редька олійна, ріпак озимий і ярий, люпин, сераделла, жито). Слід пам'ятати, що сидеральні культури не тільки збагачують ґрунт органічною масою та підвищують врожайність, але й оздоровлюють ґрунт, суттєво знижують ураженість бульб картоплі ризоктоніозом та іншими видами парші.

Однією з умов ефективного захисту картоплі проти хвороби є частіша заміна садивного матеріалу на більш нові і врожайні сорти, садіння здоровим насінневим матеріалом. Не можна використовувати для садіння бульби, в яких понад 1/4 поверхні вкрита склероціями збудника ризоктоніозу. У насіннєвому матеріалі не має бути більше 3% бульб, у яких понад 1/10 поверхні вкрита склероціями патогену. Виконання цих вимог здійснюється за місяць до садіння картоплі шляхом ретельного перебирання бульб, вибраковування хворих, прогрівання садивного матеріалу за температури 14–18°С. Перед садінням необхідно видалити бульби, на яких протягом пророщування проявилися хвороби. Садіння неперебраною і без прогрівання картоплею призводить до зрідження сходів внаслідок ураження паростків ризоктоніозом, нерівномірного розвитку рослин, зниження урожайності.



Ураження паростків картоплі ризоктоніозом під час зберігання бульб у теплому вологому сховищі.

Для обмеження шкідливості захворювання бульби картоплі перед висаджуванням необхідно протруїти одним із дозволених фунгіцидів-протруйників: суспензією препарату Дітан М-45, з.п. (манкоцеб, 800 г/кг) з нормою витрати 2–2,5 кг/т; Максим 025 FS, т.к.с. (флудиоксоніл, 25 г/л) – 0,75 л/т; Прем'єр Голд, в.р.,1,0–1,5 л/т; Престиж 290 FS, т.к.с. 1,0 л/т; Ровраль Аквафло, к.с. (іпродіон, 500 г/л) – 0,38–0,4 л/т. Дослідженнями встановлено, що на посадках картоплі протруєними бульбами випадання сходів від ризоктоніозу порівняно з контролем знижувалося в 3,5 раза, ураження паростків – у 2, столонів – у 4 рази, завдяки чому врожай картоплі зростав на 25%, а вихід здорових бульб – у 1,5–2 рази (Конєв та ін., 1982).

З метою підвищення стійкості рослин до збудника хвороби і підвищення їхньої продуктивності рекомендується в робочі суспензії чи емульсії вказаних протруйників для обробки бульб картоплі додавати мікродози мідного купоросу, марганцю, молібдену, цинку (кожного по 0,02%), борну кислоту (0,05%), перманганат калію (0,001%), а також витяжки із суперфосфату (2%) і аміачної селітри (2%), або складне комплексне мінеральне рідке добриво "Оазис" (N – 22–23%, K_20 – 0–4,2% та мікроелементи) 5–10 л/т; комплексне добриво на основі комплексонатів мікроелементів та мікродобрив (Реаком + NPK) (N – 0–20%, P_20_5 – 0–20%, K_20 – 0–20% та мікроелементів: Co – 2,3%, Cu –1,4%; Fe –3,25%; Zn –2,6%, Mn – 5,0%, Mo – 2%, B – 1% у хелатній формі), 4–7 л/т і додавати також один із регуляторів росту рослин: Біоглобін – 0,75–1,25 л/т; Біолан, в.с.р., 2,5 мл/т; Біотрансформатор – 60 гранул/т; Вермісол – 2,0 л/т; Вермістим – 10 л/т; Гумісол – 2 л/т; Емістим С – 2,5 мл/т; Імуноцитофіт, 0,62% к.е. – 2 мл/ 4 т; Фумар, 10% – 0,2–0,3 мл/т; Ель –1 –



Прояв ризоктоніозу на підземних частинах стебел у фазі 4–5 листків рослин.



Симптоми прояву ризоктоніозу на паростках у вигляді штрихуватої плямистості та бурих виразок.

10 мл/т; Неофіт – 5–20 мл/т.; Стимовіт 50 л/т; Фумар 10%, 0,2–0,3 мл/т.

Бульби картоплі краще протруювати за одну–дві доби до висаджування. При застосуванні мікроелементів обробку бульб слід проводити не раніш ніж за 3–4 год. до садіння картоплі.

Неабияке значення мають агротехнічні заходи, спрямовані на одержання швидких і дружних сходів, садіння в оптимальні строки у прогрітий, добре підготовлений ґрунт, дотримання оптимальної глибини висаджування із врахуванням механічного складу ґрунту та його вологості.

На важких ґрунтах висаджують мілкіше, на супіщаних – глибше. На дерново-підзолистих супіщаних ґрунтах Полісся, сірих опідзолених та чорноземах Лісостепу оптимальна глибина садіння 6–8 см від рівня поверхні поля та 12–14 см від вершини гребеня до бульби. На важких зв'язаних ґрунтах та знижених площах бульби садять мілко, на 3–4 см від рівня поверхні поля і 6–8 см від вершини гребеня. Надто глибоке садіння бульб картоплі призводить до збільшення ураження рослин ризоктоніозом.

Оптимальні строки садіння картоплі збігаються з показниками, коли температура ґрунту на глибині 10 см становить 7–8°С. Занадто раннє садіння у перезволожений недоспілий грунт, як правило, призводить до загнивання бульб і ураження їх ризоктоніозом та значного зрідження посівів (до 30–50% і більше).

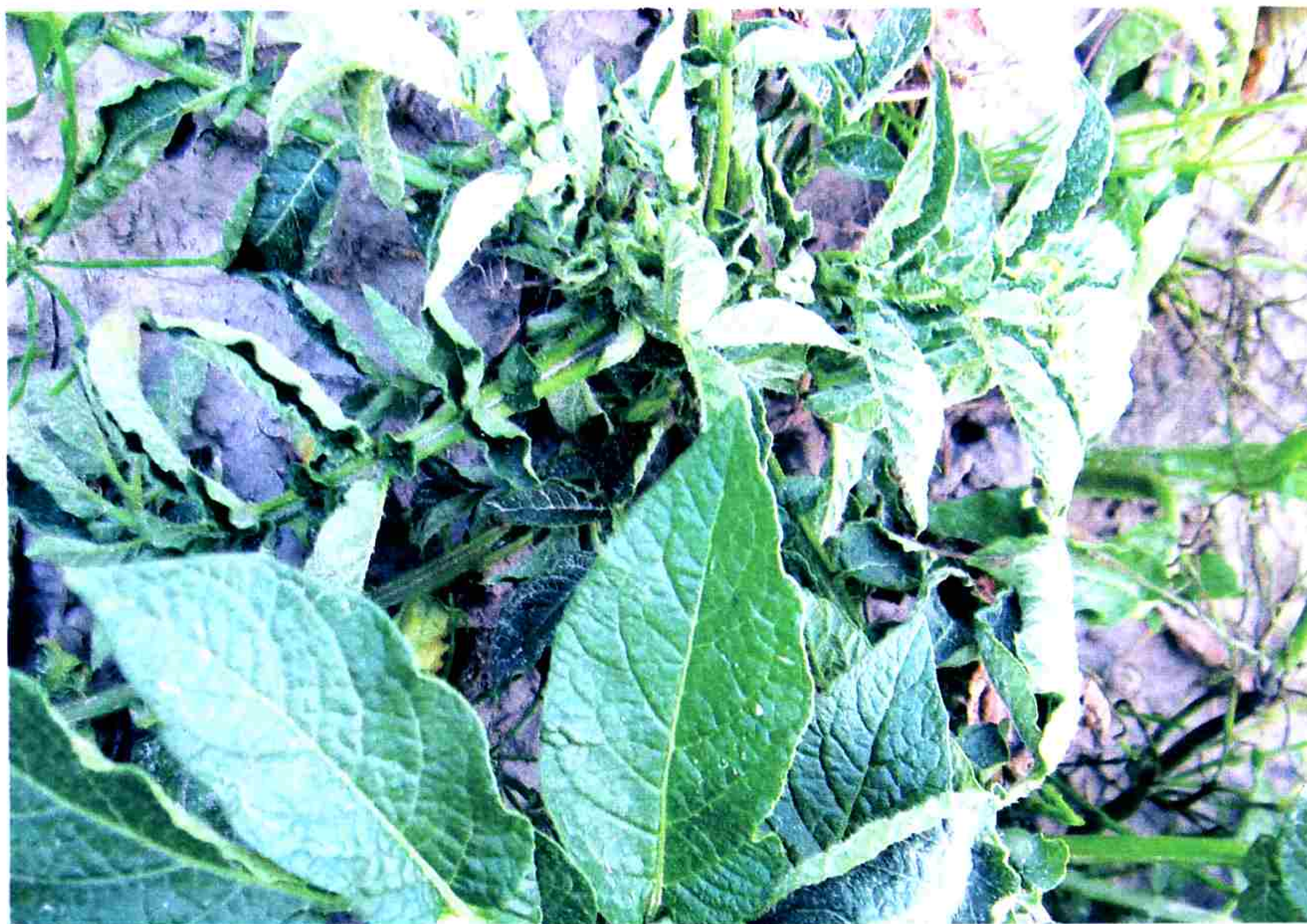
Густота посадки картоплі на насіннєвих ділянках 60–70 тис., на товарних 40–60 тис. бульб залежно від грунтово-кліматичних умов, особливостей сорту, розміру та якості насіннєвих бульб. Оптимальну густоту насаджень картоплі точніше можна оцінювати для кожного сорту за кількістю стебел на 1м^2: залежно від сорту вона коливається в межах 15–30 стебел.

В разі утворення поверхневої кірки до появи сходів картоплі слід провести розпушування поверхні ґрунту боронами, але не пізніш як через дві доби після її утворення. Це запобігає відмиранню паростків бульб від ризоктоніозу. Коли випадають рясні тривалі дощі, по сходах картоплі після підсихання ґрунту необхідно провести розпушування міжрядь.

Комплекс заходів догляду за рослинами передбачає як мінімум два до і один – після появи сходів механізованих обробітків міжрядь з одночасним боронуванням гребенів, наступним розпушуванням міжрядь, підгортанням рослин, що сприяє кращій аерації ґрунту, вільному доступу повітря до кореневої системи, істотному зменшенню ураження рослин ризоктоніозом.

Велике значення в боротьбі з ризоктоніозом має своєчасне проведення заходів із обмеження розвитку бур'янів, тому що на багатьох видах збудник формує базидіальне спороношення і склероції, які поповнюють запас інфекції у ґрунті.

При вирощуванні картоплі за нестачі азоту в ґрунті у період бутонізації – початку цвітіння рекомендується провести позакореневе підживлення рослин сечовиною (20–30 кг/га). З метою підвищення не тільки урожайності, збільшення крохмалистості бульб, але й для підвищення стійкості рослин до інфекційних хвороб, у тому числі й до ризоктоніозу, на середньо- та пізньостиглих сортах за місяць до початку збирання врожаю доцільно провести позакореневе підживлення суперфосфатом (100 кг/га) з додаванням борних добрив (бури 2–3 кг/га) або бормагнієвих відходів (10 кг/га). Для цього можна використати одне з комплесних добрив: Вуксал суспензію (N – 7,5–30%, K_2O – 15–22,5%, MgO – 3–4,5%, CaO – 24%) – 3 л/га; Реаком, мікродобриво на основі комплексонатів мікроелементів Co, Cu, Zn, Mn, Mo, B, 5–7 л/га; Добриво комплексне мінеральне рідке "Оазис", 20–50 л/га; Діамофоска (N – 10%, P_2O_5 – 26%, K_2O – 26%), 150–200 кг/га; Комплексне добриво на основі комплексонатів мікроелементів та мікродобрив (Реаком + NPK) (N – 0–20%, P_2O_5 – 0–20%, K_2O – 0–20% та мікроелементів: Co – 2,3%, Cu –1,4%; Fe – 3,25%; Zn – 2,6%, Mn – 5,0%, Mo – 2%, B – 1% у хелатній формі), 2,5–5 л/га; Лифдріп (N – 10–20%, P_2O_5 – 8–20 %, K_2O – 20–42%, мікроелементи), 1–5 кг/га.



Прояв ризоктоніозу на рослинах у вигляді скручування антоціанових часток листків вздовж головної жилки у фазі цвітіння рослин.

Бажано додавати також один із регуляторів росту рослин: Еколист, (N –10%, K_2O – 6%, Mg –1,7%, Ca – 0,5 %, B – 0,4 %), 12–14 л/га; Неофіт – 25–75 мл/га; Реастим (д.р. добриво Реаком 500–993 г/кг + гетероауксин до 27 г/кг), або гіберелін (до 7 г/кг), або гіпераукcин (до 17 г/кг), або янтарну кислоту (до 100 г/кг). Реастим д.р. добриво Реаком (500–1200 г/кг + гетероауксин до 8,5 г/кг), або гіберелін (до 2 г/кг), або гіпераукcин (до 5,7 г/кг), або янтарна кислота (до 33 г/кг), або крезацин (до 17 г/кг), або гумінові кислоти (до 300 г/кг), 0,25–5,0 л, розчинені в 200–350 л води на 1 га; Ель–1 – 100 мл/га.

Обприскування бадилля мікроелементами чи мікродобривами необхідно поєднувати з обприскуванням рослин проти шкідників і хвороб картоплі. З метою підвищення ефективності позакореневого підживлення обробку картоплиння краще проводити наприкінці дня, коли підвищується вологість повітря і краплина рідини довше знаходиться на поверхні рослин.

З метою запобігання перезараженню бульб картоплі ризоктоніозом та іншими збудниками хвороб перед збиранням врожаю бадилля скошують або знищують за допомогою хімічної десикації, використовуючи для цього Реглон Супер 150 SL, в.р.к. (дикват, 150 г/л) з нормою витрати 1,5–2,0 л/га. Обприскування насаджень картоплі проводиться за 10 днів до збирання врожаю. Норма витрати води для десикації бадилля картоплі – не менше 300 л/га.



Відставання у рості й розвитку уражених ризоктоніозом рослин (фаза бутонізації).



Відмерла рослина картоплі внаслідок ураження стебел і коренів ризоктоніозом (фаза бутонізації).

Пізні строки збирання врожаю призводять до зараження бульб склероціями патогену. Утворення останніх на бульбах пов'язане з віком рослини і наростає до моменту відмирання картоплиння.

Чим триваліший період, протягом якого бульби залишаються у ґрунті незібраними після відмирання картоплиння, тим сильніша буде їхня ураженість ризоктоніозом.

Менше уражуються ризоктоніозом сорти: Луговська, Світанок київський, Зарево, Олев, Гатчинська, Українська рожева, Пролісок, Либідь, Слов'янка, Белла-роза, Провенто, Піроль, Фантазія, Рів'єра.

І.Л. Марков,
кандидат біологічних наук,
професор НуБіП України

Консультує спеціаліст

ВСИХАЄ КАРТОПЛЯ

Торік на мою картоплю напала якась хвороба. Коли вона зацвіла, в окремих місцях спочатку стебла і листки почали в'янути й .жовтіти, а потім – всихати. Ніяких ознак хвороби в літературних джерелах я не знайшов. Коли викопував кущ, на корінні – зародок бульб розміром з горошину. Сорт – Світанок Київський та інші місцеві, середніх і пізніх термінів достигання. Проти фітофтори двічі обробляв хлорокисом міді. Вся картопля загинула протягом 10–15 днів. Така сама картина була й у сусідів.

В.Я. Лизогубов,
м. Чугуїв, Харківська обл.

Не побачивши рослини, або хоча б фотографії, важко точно вказати діагноз. Вишліть, будь ласка, зразки рослин та кольорову фотографію, а також розкажіть докладніше: коли ви викопували рослину, чи бачили дрібні бульби? Якою дозою хлорокису міді обробляли рослини? Все ж симптоми схожі на фітофтору. Нині проти неї є значно більш ефективні препарати, які і лікують, і запобігають хворобі. Чи не різали ви бульб? Чи не було гілкування незвичним (тонкі стебла)? Чи обробляли Престижем? Які добрива вносили? Застосовували інші препарати?

Ю.В.Слєпцов

Від редакції: Через недостатність потрібної інформації спеціаліст не зміг дати вичерпної відповіді на поставлені в листах запитання. Тому просимо всіх дописувачів детальніше розповідати про ознаки ураження рослин, вжиті заходи, дози препаратів тощо. По можливості бажано сфотографувати уражені рослини. Для більш оперативної консультації доцільно звертатися до агронома із захисту рослин.



ЧАЙ – ДРЕВНЯ І КОРИСНА КУЛЬТУРА

Як це не парадоксально, але все навколо нас у природі – і ліки, і джерело довголіття, й отрута. Все залежить від того, що, коли й скільки. Якби люди знали і розумно застосовували ці заповітні три слова, напевно, жили б набагато довше. На жаль, абсолютна більшість про це починає замислюватися, коли вже занадто пізно, тобто не зберегли плаття новим, маю на увазі – здоров'я. Їм не дана була золота жилка – сила волі, щоб перебороти свій негатив, і хоча б наприкінці життєвого шляху вписатися в божественну гармонію природи.

Зі смутком я дивлюся на різні упаковки розчинної кави, кави в зернах і згадаю, як через нерозумне споживання її у минулі часи, коли успішно працював відразу на трьох роботах, одержуючи премії й нагороди рік у рік, мій молодий організм дав збій, і під час роботи я знепритомнів через виснаження нервової системи. Звичайно, своєю роботою досяг багато, але після цього кардинально переглянув своє ставлення до здоров'я. Ні, розчинна кава й кава в зернах на поличці в шафі є завжди, дехто з гостей надає їй перевагу, та й сам я за перевтоми, непогоди, коли болить голова, інколи вип'ю чашечку кави без цукру, але обов'язково з ложечкою гарного коньяку. Еврика? І всі недуги зникають швидше й надовше, ніж від усяких таблеток.

Однак, згодом я перейшов на інший, дуже корисний напій. Випиваю вранці й увечері по кружці зеленого чаю з гарним медом, обліпиховим варенням або чорницею, і обов'язково без цукру! Ще в шістдесяті роки, працюючи в Азербайджані (Мінгечаур), я звернув увагу, що у них через кожний кілометр поблизу дороги стоїть чайхана (у нас – кав'ярня). Один раз я зайшов у таку чайхану, де за спеки було прохолодно. Навколо столики, на яких чаші з дрібно колотим цукром. Місцеві жителі (тільки чоловіки) могли сидіти в чайхані по кілька годин, ведучи неквапливу бесіду й нескінченно пити чай, поклавши під язик маленький шматочок цукру. Я замовив склянку чаю. Він був приємним на смак, проте не солодким. Але ж цукор був на столі! Через незнання місцевих традицій я в склянку із чаєм поклав десятка два дрібних шматочків цукру. Правда, помітив, як чайханник вирячив на мене очі від здивування. Я не зрозумів цього й замовив ще одну склянку чаю, на що одержав категоричне "НЕТУ!". Чай у цій республіці був головним напоєм. І пили його, дотримуючись відповідних традицій.

Я вивчав цю рослину не одне десятиліття, ішов від неї й знову повертався. Сам вирощую чай, привчив до нього своїх синів. Тепер каву вони ігнорують.

Чай – дуже древня рослина. І невідомо, коли він був уведений в культуру. Назва "ЧАЙ" походить від кантонського (КИТАЙ) найменування "ЧА". У Європі напій називають "ти", англійське "The", перське "Cha". Історично відомо, що першими смак чаю розпробували китайці (500 років до нашої ери), тому батьківщиною чайного куща вважається Китай, а в Європу з південного Китаю він прийшов десь у 16 столітті, до Росії – у 17 столітті. В 1638 р. алтинський хан подарував російському монархові кілька пудів чаю. Чай сприйняли наближені царя, лише коли переконалися в його цілющості при лікуванні ним Олексія Михайловича. А вже при Єлизаветі Петрівні чай ігнорували тільки старообрядники.

Найвищим показником вихованості стало чаювання в Японії. Це урочистий церемоніал з безлічі стадій: форма чайника, маніпуляція і поза господині, її мова, сорт чаю, метод заварювання тощо. Будь-який відступ від послідовності й точності чаювання різко знижував градацію людини. Наприклад, воду кип'ятять на деревному вугіллі сакури, чай заварюють у керамічному посуді (чайнику, піалі) обов'язково з пінкою, господиня подає його на колінах. Зазвичай у Японії п'ють зелений чай і до їди, під час їди та після неї, але ніяких добавок у ньому! Інакше порушуються смак та цілющість напою. Вищі сорти чаю заварюють не окропом, а остиглою до 70 °С водою, що не руйнує й частини вітамінів та мікроелементів.

В Англії і в Росії чай з'явився одночасно, проте вже незабаром ним насолоджувалися не тільки багаті, але й найбідніші селяни. Зі скореної Індії почали поставляти дешевий чай. Розвитку чаївництва в Індії сприяв у 19 столітті Гордон – секретар чайного комітету та розвід-

ник Форчун. Він зумів вивезти з Китаю зразки цієї культури, які з'явилися в Індії й на Цейлоні.

Перший чайний кущ був висаджений Гартвисом у Криму, а в 1833 році перші рослини висадили в Закавказзі. Фактично із середини 19 століття почалася російська культура чаю. Кліматолог А.І. Воєйков теоретично обґрунтував, що чай у Росії може рости. Географ А.Н. Краснов відвідав усі країни Сходу. Звідти були привезені зразки рослин чаю. Селянин І.Кошман у 1900 р. привіз із Чакви до Сочі насіння чаю, посадив його у Солох-Аулі. Далі чай просунувся в Дагомис і Гойтх. Саме з 1903 р. веде своє літочислення наш російський (краснодарський) чай.

Китай довго тримав у таємниці секрети чаю (як і порцеляни) через монополію, але шила в мішку не приховаєш. Зараз чай вирощують не тільки в Китаї, але й в Індії (1-е місце – до 1 млн.т), у Південній Америці, а якщо точніше – то на всій планеті. Якщо якийсь аматор в Ангарську вирощує навіть папайю, то з чаєм набагато простіше. Але промислові чайні плантації Росії знаходяться на Чорноморському узбережжі. У дев'яності роки ця культура була майже занедбана, заростали бур'янами й знищувалися великі площі чайних плантацій. Така ситуація склалася й по всій країні .



Агонію великої держави вдалося припинити, ситуацію змінити на краще. Погляд був спрямований і на відновлення та розвиток чаївництва. Адже які прекрасні сорти вирощував для населення адлерський чайрадгосп!

Чайні кущі на плантаціях, зазвичай, не вищі 1,5 м. Позаяк вони культивуються заради одержання листя, то формуються у вигляді шпалер або кущів з напівсферичною поверхнею, завдяки чому утворюються не 4–5 порядків розгалужень, а в три рази більше, що збільшує продуктивність площі. При збиранні чайного листя більша частина молодих пагонів видаляється, а це стимулює вегетацію рослини. Відновлюючи рівновагу, кущ підсилює пагоноутворення, тобто інтенсивність фотосинтезу в обрізаних і обскубаних кущів набагато вища. Листки у чаю почергові, еліптичні, загострені, шкірясті, по краях дрібнозубчасті.

Анатомічні дані чайного листка залежать від сорту, місця вирощування, ґрунту. В індійського чаю тканина листка одношарова, а у китайського – двошарова, у японського – тришарова. Це пов'язане з морозовитривалістю й посухостійкістю рослини. Квіти чаю білі, 15-45 мм у діаметрі, з ніжним, дуже приємним ароматом, пиляки яскраво-жовті, а тичинки декількома рядами розташовані навколо маточки. Сам віночок складається з 5–9 пелюсток. Як правило, на Чорноморському узбережжі бутонізація чаю починається з липня, цвітіння з вересня і до морозів. Квіткові бруньки закладаються у пазухах листків до середини літа, з них насіння одержують лише через 16 місяців. Під час цвітіння чаю фантастично пахне вся навколишня територія!

Плід у чаю – 1–5-стулчаста коробочка з округлими насінинками. При достиганні вона стає темно-коричневою, розкриваються стулки, звідки вивільняються темно-коричневі кульки до 2 см у діаметрі. Достигання плодів триває з жовтня по грудень. Вихід чистого насіння з однієї коробочки зазвичай не перевищує 50% її маси. Зберігають насіння до садіння за температури 1–5°С і вологості 60–80 %.

Для збереження сортності чай розмножують вегетативно. Розмноження живцями можна виконувати впродовж усього року (найкращий час – початок весни й літо). Живці довжиною до 6 см з одним залишеним листком на добу занурюють у підсолоджену воду, інакше часто утворюється калюс без корінців (особливо якщо кущ чаю перед живцюванням підживлювали азотом). Для живцювання бажано використовувати ґрунт із pH 4–5, який відразу набивають у контейнер (можна у звичайний ґрунт додати п'яту частину торфу). У контейнер висаджують 2–3 живці (з урахуванням приживлюваності). За нормальних умов зеленого живцювання гарне коріння утворюється через 1–2 місяці.

Найвищий відсоток укорінення виходить із пагонів минулого й поточного років. Але оскільки дана стаття звернена до садівників-аматорів, я рекомендую розмножувати цю культуру насінням. Як уже згадував, до Краснодарського краю були завезені зразки чаю з Китаю, Індії, Японії. Чай легко пристосовується до місцевих кліматичних умов (особливо за насіннєвого розмноження), утворюючи зовсім нові місцеві популяції. Сорти чаю з Індії мають морозостійкість до –4°С, а в провінції Шаумян Туапсинського району чай витримав морози до –19°С, а окремі екземпляри – до –25°С у зиму 1970 р. Цим сортам дали назви Киминь, Північний.

Така морозостійкість дає підставу вважати, що чай у відкритому ґрунті з незначним укриттям на зиму можна вирощувати у всьому південному регіоні Росії та України. Для цього у кожний контейнер висотою 16 см, діаметром 10 см (можна використовувати пластикові стаканчики з отвором знизу) засипають кислий ґрунт (підкислюють ґрунт торф, коров'як, стара тирса) і на глибину 2–3 см висаджують до трьох насінин. Для активнішого росту рослин на відро ґрунту дають 30–40 г нітроамофоски або суперфосфату. З появою 5 листків сіянцям можна дати повне мінеральне підживлення, яке продається в садівничих магазинах. До кінця першої вегетації сіянці можуть досягти до 30 см у висоту, дворічні – до 60 см.

З досвіду відомо, що чай до ґрунтів не дуже вибагливий, але все ж таки на добре аерованих кислих ґрунтах без надлишку вологи продуктивність рослин набагато вища. На лужних ґрунтах рослина гине. Тут необхідні потужні окислювачі: залізний купорос і сірка. На суглинкових ґрунтах потрібно додавати торф. Якщо листки чаю починають жовтіти, головні причини – заболоченість або ґрунт не має кислого середовища. Особли-

во в зимовий час за кімнатних умов, коли рослина перебуває у повільній фазі розвитку – напівспокої, різко скорочують поливи, не підживлюють до весни. Ємкості повинні мати гарний дренаж для запобігання перезволоженню ґрунту.

Фази розвитку чайної рослини залежать від температур. За кімнатних умов вона гарно вегетує увесь рік, а у відкритому ґрунті за температури 7–9°С вона переходить у фазу спокою. Тому в кімнатних умовах за правильного догляду продуктивність чаю завжди буде вищою. Чай відноситься до тіньовитривалих культур, але за сильного освітлення притінення не потребує. Сировиною слугують флеші – молоді зелені пагінці з 2–5 листочками. З верхівкових бруньок, висушених на сонці, ми одержимо квітковий чай, а якщо їх спочатку впродовж доби прив'ялити в затінку, а потім висушити на сонці, одержимо вже "Імператорський" чай. Це найдорожчі сорти чаю. Якщо флеші злегка пропарити парою, остудити, висушити й подрібнити, одержимо цілющий зелений чай.

Деякі аматори флеші не обробляють парою. А от чорний чай одержують на фабриці шляхом ферментації. Я ж роблю це так. Зібрані флеші розкладаю тонким шаром у затінку, через добу підв'ялену масу пропускаю через м'ясорубку, потім прожарюю в електродуховці. Справжні гурмани м'ясорубку виключають з процесу, а підв'ялені флеші катають як свічку між долонями доти, поки з них не виступить сік, а вже потім кладуть у духовку. Готовий чай зберігають у повітро- та вологонепроникній упаковці, щоб не втратилася якість і ароматичний букет сировини.

Чаювання полюбляють не лише в Китаї, Японії, зрозуміли його значимість і в усьому світі. У листках чаю міститься кофеїн, теофілін, теобромін, таніни (20–25 %), які підвищують розумову активність, а також: ефірні олії, аскорбінова кислота (до 250 мг%,) вітаміни Р, К, групи В, нікотинова кислота, мінеральні солі, каротин та інші. Чай нормалізує обмін речовин, антиокислювачі (катехіни) запобігають утворенню шкідливих перекисів в організмі. Навіть за радіоактивних опадів катехіни ізолюють і звільняють організм від ізотопів, нормалізують холестериновий обмін, повністю очищають від шкідливих речовин кишківник і підсилюють його захисні функції.

Звичайний (чорний) чай рекомендують при депресії, неврастенії, гіпотонії (зниженому тиску), порушенні пам'яті, поганому стані кровоносних судин, шлунково-кишкових розладах. Це ще перша допомога при отруєннях. Три склянки чаю на день (на ніч небажано) вважаються профілактичною нормою.

Але неспроста в Японії, у Середній Азії віддають перевагу зеленому чаю – "напою мудрості та довголіття". Йому віддаю перевагу і я. Зелений чай має набагато більшу фізіологічну активність. На противагу чорному, він знижує кров'яний тиск, сильніше виводить холестерин з організму. При ревматизмі, хронічному гепатиті 2 чайні ложки зеленого чаю заливають склянкою окропу, настоюють 10–15 хвилин. Пити слід тричі на день. При порушенні кишкового тракту (коліт, ентероколіт, дизентерія) 2–3 чайні ложечки зеленого чаю заливають склянкою окропу, півгодини настоюють, потім близько однієї години кип'ятять на слабкому вогні. Відвар віджимають і приймають по 1–2 столові ложки за півгодини до їди, але без солодощів.

У вісімдесяті роки я відпочивав у Єсентуках. Раптом з незрозумілої причини у моєму кишківнику почалася "революція". Не допомагали ні фталазол, ані левоміцетин. Сусід по кімнаті, довідавшись у чому справа, швидко приніс маленьку пачку чорного чаю, все це "бухнув" в емальований кухоль, залив водою, довго кип'ятив. Потім третину склянки наповнив чорною рідиною, запропонував випити її без цукру. Відвар був гіркуватий і терпкий. Дивно, але через кілька хвилин я відчув себе зовсім здоровим. Потім сусід пояснив мені, що в Азії такий відвар називають "чихир" і п'ють його тільки у виняткових випадках. Один раз я саме таким способом за лічені хвилини вилікував сестру, що перед цим усю ніч не спала.

У Росії зазвичай прийнято пити чай із цукром. Мені здається, що це – найгірший спосіб. Найприємніший чай – це просто чай. У прикуску з гарним медом теж непогано. В усьому світі чай п'ють по-різному: із дрібкою солі, тоненькою скибочкою сала, яку під час чаювання смокчуть, як цукор. Зараз зростає популярність ароматизованого чаю, але бувалі знавці не схвалюють і, гадаю, небезпідставно, цю сурогатну моду, яка поширилася зі США.

Китайці твердо переконані, що чай оберігає імунну систему людини, він підсилює дух, пом'якшує серце, позбавляє втоми, будить думку, полегшує тіло й освіжає його, продовжуючи молодість, життя. Рідко хто з японців п'є чорний чай, вони, як уже згадувалося, п'ють зелений чай до їди, під час їди і після неї, але без добавок. Такий чай, на їхню думку, приносить тільки користь. Спершу якось незвично і навіть неприємно пити один чай, але потім ви звикнете, і згодом чай з цукром назвете варварством по відношенню до благородного напою.

Добре почаювати на Русі завжди вважалося задоволенням. Самобутній ритуал чаювання був пов'язаний із самоваром. Зараз багато будь-яких питань намагаються вирішити через ресторан або вдома, але з пляшкою алкоголю, що притупляє і свідомість, і діловитість, і здоров'я, та вихлюпує назовні агресивність, обмеженість, недостатню вихованість. Але ж за чаюванням російські купці вирішували всі питання: ті, хто посварився – мирилися, тобто чашка чаю відновлювала мир, дружелюбність, швидко й вірно знаходилися відповіді на всі питання, тому що від чаю весь організм радів і душа співала. Скрізь у світі поданий гостям чай є символом дружелюбності, гостинності. Чай у продажу (особливо чорний) не завжди відображає своє походження. Часто до нього додають 25–40 % індійського чаю.

Спробувавши чай власного приготування, я полюбив його. На жаль, кава намагається витіснити чай. Але зловживання кавою призводить до зношування організму. Адже, по-розумному, її слід пити пару ковточків один раз на день, вранці. Проте пити зелений чай – у багато разів краще! Найспокійніші люди і довгожителі – японці. Щоб чоловікам у 80 років почуватися повноцінними чоловіками, а жінкам у такі роки бути енергійними, як у Японії, не так багато й треба: лише від якихось напоїв відмовитися, а з іншими подружитися назавжди. Тож, сили волі вам, здоров'я та довголіття!

М.В. Коноплянов,
м. Сочі, тел. 8-188-147-80-29

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

Захист від попелиці й гусені

***З** приходом літа власникам дачних і присадибних ділянок доводиться вести боротьбу з різними шкідниками сільськогосподарських культур. І вийти з неї переможцем не завжди вдається. Особливої шкоди завдають рослинам попелиця і гусінь, які інколи дуже важко знищити.*

Застосовувати хімічні препарати не радять прихильники екологічно чистого харчування, бо це небезпечно для нашого здоров'я. Саме тому дедалі більше людей віддають перевагу використанню нешкідливих для людського організму і домашніх тварин засобів. До них належу і я.

Насамперед зазначу, що вирощування здорових рослин, поліпшення їхнього росту й розвитку, стійкості до різних стресових факторів і повне розкриття потенціалу врожайності кожного сорту можливе лише за дотримання комплексу прийомів з догляду за насадженнями. І провідне місце в цьому комплексі належить захисту рослин від шкідників, хвороб і бур'янів.

Отже, вкрай важливим є своєчасний обробіток ґрунту, ефективність якого залежить від терміну його проведення та погодних умов. Адже, як відомо, велика частина популяції гусені, зокрема яблуневої плодожерки, за сухого й спекотного літа коконується у ґрунті. Обробка міжрядь і приштамбових кругів у саду в цей період дає змогу знищити більше гусені, ніж за вологого літа, коли більша її частина заляльковується на деревах. До того ж, регулярний обробіток ґрунту поліпшує його аерацію, водний і поживний режими, активізує корисну діяльність ентомофагів тощо, що також сприяє надзвичайно тривалому й надійному захисту садово-городніх культур від попелиць, гусені та іншої напасті.

Крім агротехнічних методів, для боротьби з цими шкідниками я, зазвичай, застосовую настій лушпиння цибулі, який зовсім нескладно приготувати. Для цього заповнюю лушпинням цибулі половину стандартного десятилітрового відра, а потім доверху заливаю його гарячою водою, накриваю і настоюю протягом доби. Отриманий розчин перед використанням проціджую і розбавляю водою у співвідношенні 1:2–3.

За багато років використання переконався, що від такого "частування" зникає не лише попелиця, а й гусінь інших шкідників.

З цією метою можна скористатися й таким рецептом: на десятилітрове відро води 250 г деревного попелу (бажано просіяного) і половину стандартної пачки солі. Попіл і сіль насипати у відро з водою, добре перемішати і процідити, а потім додати до розчину 50 г господарського мила, попередньо розведеного у невеликій кількості води.

Слід зазначити, що достатньо лише 2–3 обприскувань таким настоєм і капуста восени буде соковитою й пружною, а головне – не ураженою шкідниками й хворобами. Обробку рослин цим розчином можна виконувати просто віником.

Щоб позбутися попелиці

***Я**к уже зазначалося, залежно від погодних умов на початку літа одним з наймасовіших і найнебезпечніших шкідників у садах і на городах є попелиця. Трапляється так, бо шкідник швидко звикає не лише до отрутохімікатів, а й до народних засобів. Наприклад, ще минулого року попелиця гинула від настою цибулиння, а цього року вона на нього просто не реагує. Що ж робити?*

У таких випадках я до настою цибулиння додаю настій червоного перцю або полину, і шкідник після обприскування гине.

Також ефективне застосування речовин, які ще абсолютно незнайомі для шкідника, зокрема дігтярного мила, яке продається в аптеці. Розчин для обприскування готую таким чином: беру 200 г господарського і 100 г дігтярного мила, розчиняю їх у 10 л води і добре перемішую.

Цей розчин для людини абсолютно нешкідливий, тому його можна використовувати від початку цвітіння і аж до початку збирання врожаю. Хоча, як свідчить практика, навіть одного обприскування інколи цілком достатньо, аби позбутися від попелиці на дачній ділянці.

Якщо ж для приготування "зілля" за рецептами, про які йшла мова у цій статті, немає часу або відсутні потрібні інгредієнти, я використовую старий випробуваний метод – змиваю попелицю з дерев сильним струменем холодної води. Загалом виходить непогано, однак цей метод потребує частого повторення.

Значно ефективніші результати дає обприскування рослин гарячою водою за температури 45–50°С. Витрат при цьому не потрібно практично ніяких, а результат отримуємо набагато кращий, ніж за використання отрутохімікатів. Одна незручність – працювати доводиться вдвох. Адже, щоб дістатися до найвищих гілок дерева, потрібна довга жердина і шланг обприскувача, з якими впоратися під час роботи самотужки досить складно.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ



Замість сіна – сінаж

Заготовити влітку побільше сіна для свійських тварин – чи не найголовніше завдання для тваринників. Однак не завжди вдається це зробити вчасно і якісно, бо саме на час сінокосу припадає період літніх дощів. Чимало господарів намагаються вирішити завдання, просушуючи намокле сіно: розвішують його на парканах або спеціальних вішалах, але це мало допомагає.

Саме тому досвідчені тваринники у подібній ситуації радять не намагатися за будь-яких обставин висушити скошену траву, краще заготовити її у вигляді сінажу. Тим більше, що зробити це не так уже й складно.

Отже, щоб сінаж мав високу якість, траву слід пров'ялити до 50–60% вологості. Визначити ступінь вологості дуже просто: беруть 10 кг трави і через кожні дві години зважують. Щойно цей оберемок стане легшим на 4 кг, тобто важитиме вже не 10, а 6 кг, його вологість становитиме близько 60 %.

Отримавши траву потрібної вологості, її подрібнюють на відрізки довжиною 3–5 см і швидко завантажують у мішок із подвійними стінками (зовнішня – із звичайної мішковини, а внутрішня – з поліетилену). На практиці це виглядатиме так: на поліетиленовий мішок "одягають" звичайний (з мішковини). Ось і вся хитрість.

Трав'яну січку необхідно ретельно утрамбувати, енергійно струшуючи, а потім швидко й щільно зав'язати мішок. Для того, щоб у нього не потрапляло повітря і корм не зіпсувався, зав'язку поліетиленового мішка заливають парафіном.

Ось, власне, і вся технологія. Якщо її точно виконувати, то сінаж виходить набагато кращої якості, ніж заготовлений у великих облицьованих траншеях фермерських господарств або в бочках. Як свідчить практика, свійські тварини охоче поїдають його.

Час заготовляти дернову землю

Коли наприкінці зими або напровесні городники розпочинають приготування поживної суміші для вирощування розсади, дуже часто у них бракує такої важливої складової, як дернова земля. Де ж її тоді взяти?

Однак, зазвичай, цим питанням переймаються лише початківці або не дуже досвідчені овочівники. Решта городників заготовляють дернову землю саме наприкінці червня – на початку липня, коли на дернині вже утворився відмінний травостій, а рослини ще не встигли сформувати насіння, які можуть бути джерелом забур'янення ділянки.

Дернову землю для розсади найкраще брати на луках, де ростуть конюшина, бобові або багаторічні трави. Можна також знайти підходящу галявину поблизу своєї земельної ділянки, але найкраще все ж таки вирушити за дерновою землею поближче до лісу.

Заготовляють дернову землю так: знімають шари дерну гострою лопатою і набирають у ємкості 5–10 кг чистої, структурної, незабур'яненої й нічим не зараженої землі.

Можна також скористатися іншим способом. Для цього шари дерну нарізують завтовшки приблизно 10–15 см, а потім укладають їх у штабель травою до трави, перешаровуючи коров'яком або іншими органічними добривами. У вересні землю перекопують і залишають до весни, щоб вона була повністю готова до застосування.

Як свідчить практика, найкращою дерновою землею є середньосуглиниста. Якщо взяти одну склянку такої землі і розвести її у півлітровій банці з водою, а потім воду злити, то на дні банки залишиться трохи піску.

Перед тим, як використовувати для розсади дернову землю, взяту з бурту, де вона зберігалася, її слід обов'язково перебрати, а ще краще – просіяти, щоб видалити всі корінці й рослинні рештки. Потім скласти у поліетиленовий мішок, зволожити і поставити на балкон або лоджію у міській квартирі. У сільському будинку дернову землю можна зберігати у сараї.

Насамкінець варто зазначити, що земля з дерну має високий вміст органічних речовин і ніколи не буває кислою, але вона, зазвичай, дуже важка, тому в чистому вигляді її не застосовують. Щоб вона була пухкішою, до неї додають тирсу: 7 частин землі і 2 частини тирси.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Два врожаї ранньої капусти

Після збирання ранньої капусти у червні чимало городників, зазвичай, відразу ж видаляють післяжнивні рештки, а площу, яка звільнилася, займають зеленними овочами або сидератами. Однак я роблю інакше.



У тому випадку, коли рослини ранньої капусти добре розвинені й не пошкоджені хворобами і шкідниками, мені вдається отримати з них другий урожай. Для цього відразу після збирання головок підживлюю їх азотними добривами з розрахунку 40 г аміачної селітри на 10–15 рослин. У пазухах листків залишаю по 1–2 пробуджені пасинки, а решту видаляю.

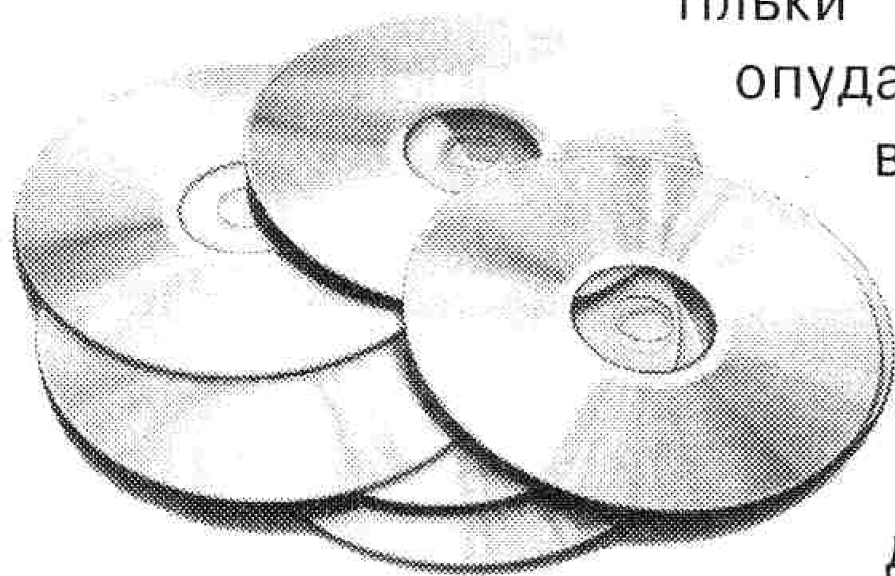
Під час формування головок рослини 2–3 рази поливаю і, звичайно ж, обов'язково виконую заходи щодо боротьби зі шкідниками й хворобами.

Збираю головки ранньої капусти, коли вони досягнуть товарних розмірів. Ось так з одних і тих самих рослин ранньої капусти мені вдається отримати два практично рівноцінні врожаї.

Компакт-диск замість опудала

Масове достигання в червні суниці, а потім черешні й вишні приваблює до наших садів чимало птахів, які не проти поласувати смачними ягодами, вибираючи ті, що найкраще достигли. Причому вони не просто їх клюють, а з'їдають начисто. Як уберегти ягоди від птахів?

Це питання тривалий час турбувало й мене. Чого я тільки не вигадував: робив опудала і навіть наряджав вишні, як святкові новорічні ялинки, що засліплювали очі, виблискуючи скельцями. Однак результат завжди був невтішним.



Докорінно змінити ситуацію на краще допоміг мій онук, у якого зібралося чимало використаних компакт-дисків, які ми вирішили розвісити на деревах. Тепер за найменшого подиху вітру вони починали хитатися й обертатися, відкидаючи райдужні відблиски по всій ділянці. Тобто, ідея спрацювала: завдяки такому пристосуванню вдалося віднадити птахів від нашого саду, а відтак ось уже третій рік поспіль ягоди на деревах залишаються цілими і неушкодженими.

Застосовуючи замість опудала компакт-диски, я постійно спостерігаю за ситуацією у саду і ось що помітив: не лише птахів, а й різних метеликів на ділянці значно поменшало. Напевно, райдужні відблиски дисків їх також відлякують. Ось так несподівано стали у пригоді старі зіпсовані носії музичних ритмів.

А для слимаків — пиво з перцем

З-поміж шкідників культурних рослин надзвичайно шкодочинними вважаються слимаки і равлики, які протягом літа завдають значної шкоди городині і садовині. Щоб позбутися цієї напасті, я випробував кілька методів, описаних у спеціалізованій літературі.

Зокрема, обпудрював меленим червоним і чорним перцем рослини по вологих листках (після роси або поливу) і ґрунт навколо них.

Часто замість перцю доводилося застосовувати деревний попіл – ефект подібний, але після кожного дощу або поливу цю процедуру потрібно було повторювати знову і знову. Нещодавно вичитав в одному із сільськогосподарських журналів, що деякі городники застосовують з цією метою суперфосфат. Вирішив перевірити – і все вийшло, але незабаром збагнув, що це може призвести до передозування мінеральних добрив у ґрунті. Відтоді суперфосфат для боротьби зі слимаками застосовую дуже рідко.

Однак, як мовиться у стародавній латинській приказці: "Хто шукає – той завжди знайде". Так було і зі мною, коли я випадково з'ясував, що слимаки і равлики люблять пиво. Відтоді я користуюся цією "слабкістю" шкідників для боротьбі з ними.

Для цього беру пластикову пляшку і обрізую в неї горлечко на 10–15 см, потім вкопую пляшку похило в землю майже врівень із поверхнею ґрунту і наливаю в неї на 5–7 см пива (можна навіть перекислого). Щоб у пастку не потрапляли дрібні пташки або грудки землі, накриваю її легкою дощечкою або фанеркою.

Запах пива принаджує слимаків і равликів, які потрапляють у пастку, звідки самостійно вже не можуть вибратися.

З власного досвіду раджу влаштувати кілька таких пасток на ділянці і обов'язково регулярно їх перевіряти, тоді ваші овочі та ягоди залишаться цілими й неушкодженими.



М.С. Рітченко,
м. Луганськ



Карл Шош: моє захоплення – виноград

В історії людства та його культурі вино завжди займало особливе місце, підкоряючи людей своїми чудодійними цілющими властивостями і надзвичайно вишуканим смаком. А саме знання про "напій від Бога" та його секрети перетворювали процес вживання цього напою на витончене естетичне задоволення.

Шкода лише, що останнім часом у супермаркетах інколи можна придбати дешеве, а часом навіть дороге вино, яке виявиться виготовленим із концентрату. Невигідно стало робити вино з винограду? Можливо. Але добре, що є ентузіасти, для яких такий стан справ є неприйнятним. Вони вирощують на своїх земельних ділянках виноград і виготовляють з нього вина – витончені, елегантні, з тонким смаком і чудовим ароматом. З-поміж них – відомий майстер-винороб, переможець багатьох винних фестивалів не лише Закарпаття, а й сусідньої Угорщини Карл Карлович Шош, який мешкає у селі Кидьош Берегівського району Закарпатської області. Про нього ми і вирішили розповісти докладніше.

Карл Карлович завжди наголошує, що його найбільше захоплення у житті – це виноград. Та це й не дивно, бо виноробні традиції родини Шош ведуть свій початок ще з XVIII століття. Їхні предки були визнаними виноградарями та виноробами. Нині у Карла Карловича під виноградниками 6,5 га, на яких ростуть Рислінг італійський, Шасла, Бакатор, Серемський Зелений, Трамінер, Фурмінт, Гарш Левелю, хрумкий Золодьоньдє, мускатний Чободьоньдє, Опорто (Португізер), ароматний Карабурну. Окремі ділянки засаджені популярними, всесвітньо відомими сортами бургундського походження: Каберне, Мерло, Совіньйон.



Вирощують тут і сорти та гібриди новітньої епохи: Іршаї Олівер, Мускат Оттонель, Мюллер-Тургау, Цвейгелт, пряний сорт Черсегі Фюсереш, Молдова, Ранній Магарач, Українка, Мускат гамбурзький, вишуканий сорт Королева виноградників, елегантна Королівська Леанка. А також зовсім молоді сорти: Фаворит, Естер, Зеніт та Голубок.

Частина площі засаджена сортами американського походження: Кардинал та інші, гібридними: Ізабелла, Лідія, Делавер. Ці сорти користуються чималим попитом у населення і використовуються для споживання у свіжому виді, для приготування вина, соків, варення, а також з метою озеленення. Загалом у Карла Карловича понад 60 сортів винограду, з яких він виготовляє близько 25 видів вина.

Боротьба з шкідниками і хворобами винограду

Однак, посадити виноград – це ще не означає виростити його. Саме тому працю виноградаря вважають нелегкою і навіть кропіткою. Чому? Як відомо, високий і якісний урожай можуть давати щороку лише рослини, непошкоджені хворобами і шкідниками. Більшість сортів винограду потребує захисту проти шкідників і хвороб. Якщо не застосовува заходи боротьби, то кущі стануть слабкими і господар втратить більшу частину врожаю. Тому до захисту від хвороб і шкідників слід поставитися серйозно.

– Дуже важливо своєчасно помітити пошкодження і правильно визначити того чи іншого шкідника або хворобу, – розповідає Карл Карлович. – Найнебезпечніший шкідник винограду – філоксера, яка дуже шкодить корінню європейських сортів винограду. Кореневу систему винограду можуть пошкоджувати личинки хруща 2–4-річного віку – великі хробаки до 5 см завдовжки, жовто-білого кольору з коричневою головою. Зелені листовійки пошкоджують бруньки, бутони і листя. Для боротьби з ними необхідно очищати кору від зимуючих лялечок, поліпшувати провітрювання й освітлення кущів, знищувати бур'яни і обприскувати 0,1%-ним розчином перетроїдів.

Коли листя жовтіє, а на його нижньому боці з'являється павутинний наліт, то це ознака павутинного кліща. Боротьба з павутинним кліщем ускладнюється тим, що він дуже швидко поширюється. Ефективне проти нього обпилювання кущів сіркою, а у весняно-літній період можна обприскувати їх 0,1%-ною емульсією тіофосу.

Якщо з нижнього боку листків винограду з'явився білий борошнистий наліт, то це сигналізує про поширення дуже небезпечного грибкового захворювання –

мільдью. Основний засіб боротьби з ним – бордоська рідина, якою потрібно обприскувати нижню поверхню листків.

Оїдіум – це друга небезпечна хвороба винограду, яка вражає листя, пагони, суцвіття, ягоди, вусики. Для боротьби з ним застосовують мелену сірку, обпилювання якою виконують рано вранці або пізно ввечері.

При ураженні виноградника сірою гниллю хімічні заходи боротьби малоефективні. Тому потрібно основну увагу приділяти створенню умов, які запобігають появі цієї хвороби – своєчасно видаляти бур'яни, обламувати зайві пагони, а решту – рівномірно підв'язувати, проріджувати листя навколо грон і не допускати, щоб вони торкалися ґрунту.

Винний підвал – це храм вина

– У нашій родині винний підвал вважається храмом вина, де воно живе і під час зберігання набуває чудового букету, поліпшуючи свої смакові якості, – розповідає Карл Шош. – Так вважали і наші діди-прадіди, які також займалися виноградарством і виноробством. Нині родина нараховує вже дев'яте покоління виноградарів – мій старший онук навчається під Будапештом, освоюючи професію винороба-технолога у коледжі з англійською мовою навчання.

Тож вино Карл Карлович по праву вважає не просто продуктом, який вони виготовляють, а членом своєї родини. Без нього тут не сідають за стіл. Вино – це і культ, і напій для щоденного споживання, і предмет родинної гордості, і навіть її власний бренд. Чому?

Бо вино дуже корисне. Ще стародавні греки помітили, що помірне вживання червоного вина здійснює сприятливий вплив на здоров'я людини і підкреслює її красу. Нині дослідним шляхом доведено, що компоненти червоного вина допомагають запобігти утворенню в шлунку шкідливих для живих клітин продуктів переварювання жирів та інших речовин, що входять до складу м'яса. Ізраїльські вчені вважають, що саме завдяки цьому червоне вино виявляється корисним для здоров'я.

Дослідження, проведені в німецьких університетах Фрейбурга і Майнца, довели, що біле вино позитивно впливає на деякі органи людини. Наприклад, лікує астму, як і червоне вино, воно уповільнює процес старіння, захищає від раку і серцевих нападів. Також, його вживання під час їди запобігає харчовим отруєнням. Вчені прийшли до висновку, що "нектар богів", виготовлений з білого винограду, вбиває бактерії – кишкову паличку, сальмонелу та інші смертельно небезпечні мікроорганізми.

– Однак користь користю, – продовжує розповідати відомий винороб, – але не варто забувати про культуру пиття. За твердженням медиків, максимальне корисне вживання для жінок обмежується 300 г напою, для чоловіків – 500 г. Тож варто кожному, хто пригубить келих спиртного напою, зробити певні висновки і визначити власну міру.

Карл Карлович Шош з 2000-го року очолює Кідьошське Товариство господарів-виноградарів, а з 2002-го року є членом єдиного в Україні Лицарського Винного Ордену імені Святого Венцела, який налічує понад тридцять учасників. Усі вони популяризують традиції й культуру виноробного краю, а своєю подвижницькою працею допомагають відроджувати призабуте ремесло на Закарпатті.

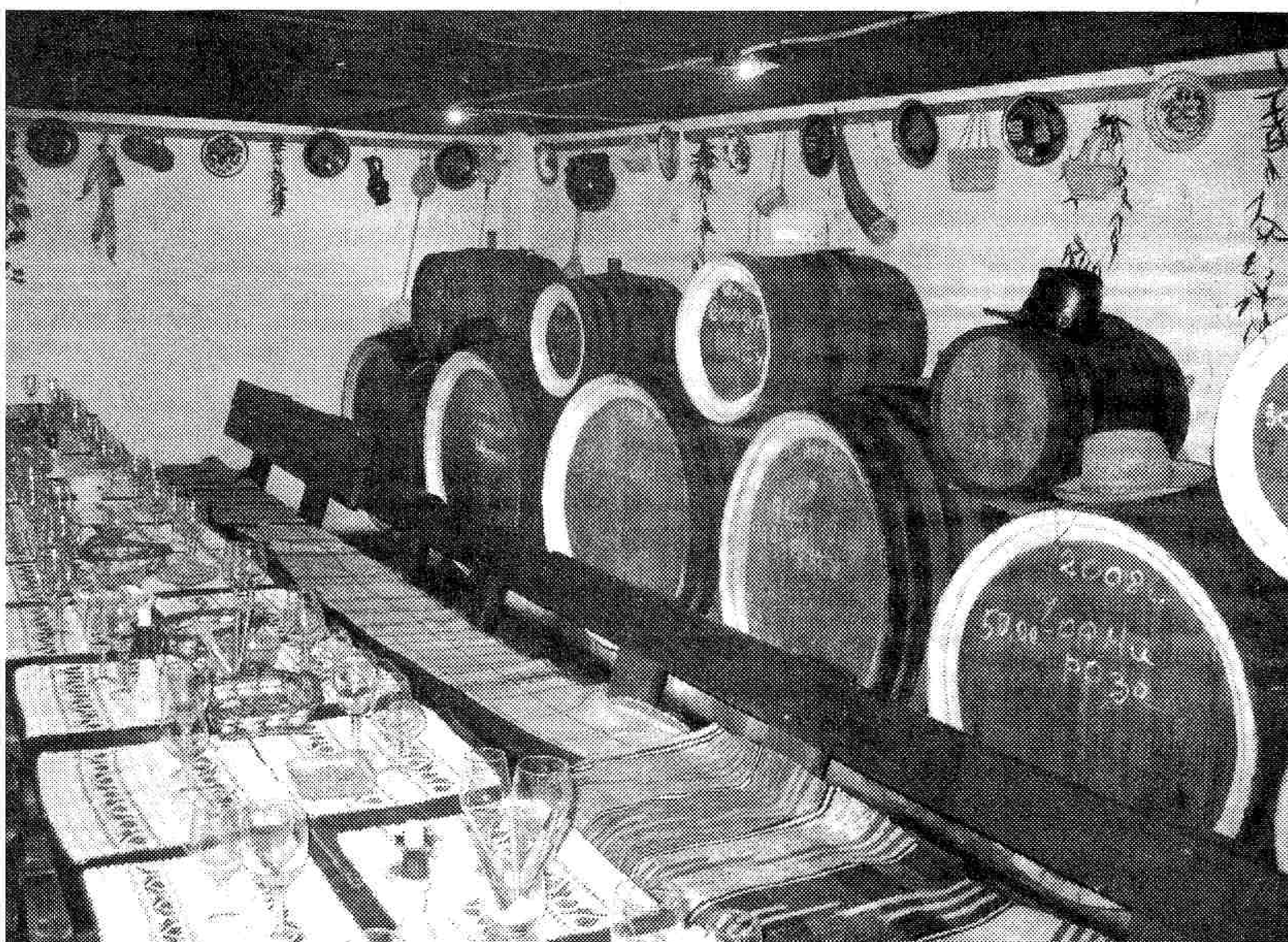
До речі, старший син Карла Шоша Жолт, який допомагає йому по господарству, за кропітку працю з відновлення стародавніх і власних родинних виноробних рецептів і технологій також заслужив право бути Лицарем Ордену.

За участі Карла Шоша у 2007 році була створена єдина в Україні обласна організація – "Спілка приватних виноградарів та виноробів Закарпаття", метою якої було підвищення престижу професії приватного винороба, можливість обміну досвідом, впровадження новітніх технологій вирощування винограду та виготовлення вина, покращення якості продукції та відстоювання професійних інтересів на державному рівні, а також створення "Закарпатського Винного Шляху".

Карл Карлович – не лише винороб, від один з найкращих фермерів України. За свою багаторічну невтомну працю К. Шош нагороджений медаллю "Ветеран праці", а у 2007 році Президент України вручив йому диплом "Кращий Фермер України".

– Слід зазначити, що справжні винороби не вважають вино напоєм, – розповідає Карл Карлович під час дегустації. – Це живий організм, а ще – найкращий товариш і чудовий співрозмовник, який лише мовчить і





слухає. Можете віддати йому всі свої проблеми, тривоги. Вони швидко зникнуть, а натомість вино подарує вам гарний настрій, підвищений тонус, поліпшене самопочуття і травлення. Французи стверджують, що якісне вино завжди задає тон, але ніколи не п'янить.

Робоче місце винороба – це, звичайно, його винний підвал, – продовжує К. Шош. – Наш підвал був збудований предками родини Шош у 1923 році, а будинок я вже збудував у 70-х роках минулого століття.

Напівпідземне, частково заглиблене в землю підвальне приміщення було споруджене з метою забезпечення для вина оптимальних умов переробки та витримки. Стіни підвалу захищають бочки від перепаду добових температур, впливу сезонної вологості, прямих сонячних променів, спеки, вібрації і навіть шуму. Як кажуть старі винороби: "Вино живе в бочці, як людина у своїй хаті, боїться протягів, води та спеки і любить чистоту, тишу, спокій і достаток".

Поряд із підвалом були добудовані давильня і бродильне приміщення, яке згодом ми переобладнали на дегустаційну залу, розраховану на 40 відвідувачів, які цінують натуральне домашнє вино та дотримуються першого правила любителя вина: "Вино потрібно пити там, де воно живе".

З власної колекції

Розповідаючи про вина власного виробництва пан Шош зазначає, що згідно слов'янських традицій дегустацію розпочинають з білих вин.

Королівська Леанка (з угорської – дівчина) – освіжаючий, легкокислотний, ароматний сорт вина з приємним мускатним смаком і ароматом, один із найкращих для початку дегустації. Це вино не збуджує апетиту, підходить для старовинного літнього напою – френча, під час приготування якого до 2/3 вина додають 1/3 води. Напій добре втамовує спрагу, відновлює водний баланс в організмі, придатний для профілактичного лікування дихальних шляхів.

Совіньйон – біле сухе вино, виготовлене з сорту бургундського походження. Відрізняється легкістю, м'якістю і ніжністю. Володіє підвищеною природною кислотністю – це одне з найкращих аперитивних вин, що поліпшує апетит та процес травлення ситної трапези.

Одне з найпопулярніших французьких бургундських вин. У 1305 році воно з'явилося на Закарпатті завдяки подарунку короля Карла IV місцевим князям.

Зеніт – якісне сухе або напівсухе вино, насичене смаковими та ароматичними ферментами, виготовлене з сорту винограду, виведеного селекціонерами Угорщини і зареєстрованого у 1976 р. Воно дуже популярне у Закарпатті. Цікаво, що вино Зеніт можна використовувати замість фесталу, бо кислота, яку воно містить, "працює" в шлунку як таблетка. Саме тому його часто використовують як аперитив, споживаючи до основного прийому їжі, завдяки чому людина сідає за стіл уже підготовленою до трапези.

Рислінг італійський – сухе біле насичене інтенсивне вино, що є вершиною гармонійного поєднання ароматичності й кислотності. Це вино чи не найстаріше в Європі, воно часто подавалося до столу шанованих людей – від королів до президентів. Має характерний квітковий аромат.

Слід зазначити, що винороб, який узявся за виготовлення вин рислінгової групи і під час дегустацій отримав схвалення професіоналів, володіє найвищим ступенем майстерності.

Цвейгелт – гармонійне сортове столове червоне вино з характерною кислотністю та інтенсивним забарвленням, легким квітковим ароматом та присмаком в'яленої вишні.

Воно належить до молодих вин австрійського походження – його рецепт було розроблено 98 років тому. Це легке вино з приємним ніжним теплим смаком.

Бича кров – червоне, сухе, темне, густе, чоловіче вино. Його ще називають "вином воїна" або "вином захисника Батьківщини". Виготовляється із 5 сортів винограду: Каберне, Мерлот, Кейкфранкош, Цвейгелт і Кадарка, що надає йому неповторного темно-гранатового забарвлення і яскравого насиченого букету.

У родині Карла Шоша виготовляють суху та напівсолодку Бичу кров кідьошську з сортів винограду, вирощених біля села Кідьош. До останнього рецепту внесли свої корективи. Сухе вино подають до смаженого м'яса та гострих страв.



Голубок – насичене, пряне, характерне, червоне, сухе, сортове вино з ніжною оксамитовою терпкістю, виготовлене з винограду селекції Інституту ім. Таїрова (Одеса). Вино має високий вміст дубильних речовин та фенольних сполук – "танінів". Цей унікальний сорт трапезний і одночасно лікувальний: піднімає рівень білка, очищує кров, виводить радіонукліди.

Щоб отримати максимальну користь від вина, лікуватися ним необхідно в полудень, випиваючи 70 г червоного або 110 г білого вина без споживання їжі.

Тамянка Розе – напівсолодке купажне вино з цікавим приємним та пікантним смаком, створене за технологією Тамянка, але не з білих, а з червоних сортів винограду і перероблене за технологією білого вина. Виготовлене за рецептом господаря підвалу з винограду Цвейгелт, Опорто та Гамбурзького мускату. У цьому вині присутні пікантність білого і терпкість червоного вина. Тамянку Розе вважають універсальним вином.

Жужіка ти солодка – напівсолодке чи солодке пікантне вино з легким мускатним смаком та фруктовими тонами в ароматі, виготовлене із суміші старовинних сортів Шасла (біла та рожева). Рецепт цього вина сімейний, тримається в секреті, присвячене воно було господарем своїй коханій дружині Жужанні.

Мускат Оттонель – ароматне біло-янтарне сортове десертне вино, витримане до 4 років. Виготовлене за старовинною технологією, коли виноград мнуть і подрібнюють ногами у чані. У цьому вині відчувається характерний післясмак – медова гірчинка, яка є основною ознакою натуральності мускатного вина.

Троянда кідьошська – особливе рецептурне вино, виготовлене із старовинного італійського сорту винограду Трамінер. Воно слугує аналогом найлегендарнішого вина Закарпаття за радянських часів – Троянди Закарпаття. Це янтарно-рожеве десертне вино з сильним і стійким ароматом чайної троянди, насичене медовими тонами в смаку та ароматі.

Кагор (класичний, церковний) – червоне солодке не терпке вино, рецепт якого відомий понад 600 років. Воно ще називається "увареним вином", бо готується в чанах на багатті. Це вино здатне спонукати людину до спокою, роздумів і молитви, єдине вино, що сприяє відновленню клітин печінки, єдиний алкогольний напій, який церква "впустила" у свій дім. Вважається, що кагор – безгрішний, оскільки його душа очищена вогнем.

Вермут білий – особливе біле вино, виготовлене з кількох сортів винограду (Шасла, Золодьоньдє, Леанка) з використанням спиртової настоянки з двадцяти пряно-ароматичних та лікарських рослин (м'ята, меліса, чебрець, шавлія тощо). Це універсальний напій, який можна вживати як аперитив у чистому вигляді по 20–30 мл або як дежистив, розбавивши у коктейлі, по 50–70 мл. Пити вермут бажано не ковтками, а краплями, повільно розсмоктуючи. Вино володіє чудовими антисептичними та стимулюючими властивостями. У народі його називають "винна віагра для жінок".

Вермут червоний – особливе десертне вино з багатогранним букетом, виготовлене з купажу якісних червоних виноматеріалів та рецептурно ароматизоване 21 видом пряно-ароматичних та лікарських трав. Пити його також бажано не ковтками, а краплями, які повільно розсмоктують. Вино володіє чудовими антисептичними та стимулюючими властивостями. У народі його називають "винна віагра для чоловіків".

Чорна троянда – червоне солодке ароматне вино, одне з найдипломованіших, найпотужніших, енергетичних та лікувальних вин з підвалу сім'ї Шош. Вино купажоване з кількох сортів червоного винограду, підсолоджене медом та закріплене, з підняттям спиртового відсотку, виноградною палинкою, настояною на чорносливі. Витримка не менше 6 років. У колекції винороба Карла Шоша вино Чорна троянда – найдипломованіше вино, яке отримало на різноманітних винних конкурсах і фестивалях понад 100 дипломів, 500 золотих медалей, 24 срібних і понад 30 бронзових.

Необхідно правильно зберігати

Слід зазначити, що вино необхідно правильно зберігати. Це не менш важливий процес, ніж його виробництво. Адже зберігання безпосередньо впливає на смакові властивості продукту. Тож навіть невелика неточність може призвести до псування найвишуканішого вина.

– Дуже важливо, щоб, окрім вина, у приміщенні більше нічого не зберігалося, особливо продукти, які дуже пахнуть, – вони можуть вплинути на смак і аромат вина. Тож бажано використовувати приміщення виключно для зберігання вина, а поряд із ним не зберігати жодних продуктів або інших речей, які могли б вплинути на смакові якості напоїв, – радить відомий винороб-аматор.

Вино здавна зберігали у великих дерев'яних бочках, однак нині досить поширене зберігання у пляшках. В обох випадках ємності розташовують горизонтально. Чим менша висота шару вина, тим менше виділення осаду. У випадку з пляшками це роблять для того, щоб не висихав корок.

Пляшки з вином, зазвичай, зберігають у горизонтальному положенні в темному і прохолодному приміщенні. Однак систематично їх переглядають на світлі. Помутніння вина у пляшці свідчить про його захворювання, тому таке вино використовують у першу чергу.

Щодо пластикових пляшок, які останнім часом дедалі частіше почали застосовувати для зберігання вина, то слід враховувати, що в них вино можна зберігати до півроку. А взагалі головне правило зберігання вина у будь-якій тарі – це холод і відсутність кисню.

Дещо про бочку

Найліпше вино зберігати у дубових бочках, які використовують для транспортування, зберігання і приготування класичних вин та інших алкогольних напоїв. Однак будь-який виріб з дуба необхідно обов'язково підготувати перед використанням. І для початку бочку потрібно вимочити – обдати її зсередини гарячою водою, а потім залити чистою питною холодною водою, міняючи воду щодня і доливаючи за необхідності. Наприкінці постійного вимочування остання вода має бути незабарвленою, ідеально чистою і без сторонніх присмаків і запахів.

Щоб бочка не зсихалася під час простою, у ній можна тримати невелику кількість вина.

Зберігати дубові бочки слід у темному провітрюваному приміщенні без потрапляння сонячного світла і без використання неонового освітлення, за відсутності будь-яких сторонніх запахів і вібрації. Відносна вологість приміщення має бути 75–85% – це обов'язкова умова зберігання алкоголю в дубовій бочці.

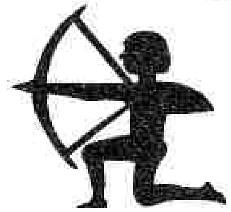
Сухі вина у бочках К. Шош зазвичай зберігає до 3 років, а солодкі – 5–7 років. Він переконаний, що вино не можна просто так залишати без догляду: воно в дубовій бочці випаровується через деревину, бо вино "дихає", тому його необхідно постійно доливати, переливати, тобто доглядати за ним. Як стверджують досвідчені винороби, воно має бути постійно в русі, адже "вино любить тінь свого господаря".

Наприкінці нашої розмови Карл Карлович наголосив, що в цій статті він спробував торкнутися лише найголовніших моментів, які дають змогу досягти позитивних результатів в аматорському виноградарстві та виноробстві, і побажав читачам журналу "Дім, сад, город" успіху під час праці на своїх земельних ділянках і збільшення статків власних родин.

Т. Лазебник

Біодинамічний календар
Липень

Липень – це місяць, коли садівникам і городникам потрібно боротися з бур'янами, розпушувати ґрунт, підживлювати і поливати рослини. Однак відмінність цього місяця від інших полягає в тому, що в липні чимало рослин уже починають плодоносити: достигають ранні груші, сливи, вишні та яблука, радують своїм урожаєм ягідники. Тож у липні варто подбати про тару для консервування фруктів, ягід і овочів. Також не варто забувати про постійну боротьбу зі шкідниками плодово-ягідних і городніх культур.



Стрілець 1 (1:05) – 3 (1:52)

Городники особливу увагу в цьому місяці приділяють помідорам і огіркам, ретельно поливаючи й підживлюючи їх. Після кожного поливу овочеві культури злегка підгортають, що дає змогу наростити їм потужну кореневу систему.

Помідори поступово готують до завершальної фази вегетації, прищипуючи їхні верхівки та акуратно обриваючи стебла, на яких немає зав'язі. Це сприяє зменшенню зеленої маси рослин, які наступного місяця дадуть більше плодів. Два–три рази в липні помідори підживлюють розчином коров'яку або курячого посліду із звичайним попелом. Огірки також підживлюють розчином коров'яку і з профілактичною метою кілька разів поливають розчином марганцівки.



Козеріг 3 (1:52) – 5 (3:27)
Повний Місяць – 3 (21:52)

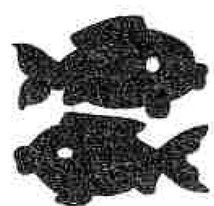
На Повний Місяць не рекомендується виконувати будь-які садивні роботи. У ці дні краще підготуватися до захисту рослин від погодних негараздів, зокрема від граду, який влітку нерідко завдає значної шкоди аграріям. Садові рослини на дачних ділянках також можуть дуже потерпати від нього, особливо це стосується плодів, які достигають на деревах.

За дрібних пошкоджень шкірочки ріст і розвиток плодів, зазвичай, продовжується і суттєво не позначається на врожаї. На відміну від сильних пошкоджень, коли на них часто з'являється гниль, яка швидко переходить на здорові плоди. Щоб цього не трапилося, після сильного граду потрібно оглянути плодові дерева і зняти уражені плоди, інакше гниль, яка з'явилася, знищить значну частину врожаю. Обробка дерев препаратами проти парші, які містять мідь, також стримує поширення гнилі плодів.



Водолій 5 (3:27) – 7 (7:30)

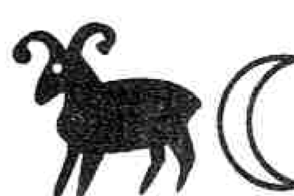
Водолій – сприятливий день для поливу культурних рослин. Про це не варто забувати власникам балконних і кімнатних квітів. Поливати їх краще вранці – так вони вбирають максимум поживних речовин ще до того, як більша частина вологи випарується під променями сонця. До того ж, їхнє коріння після такого поливу не перебуватиме у надто вогкому ґрунті, що слугуватиме профілактикою проти грибних захворювань. Після поливу вода не повинна залишатися у піддонах більше ніж на півгодини. Вважається, що за цей час субстрат вбирає стільки води, скільки коріння рослин у змозі ввібрати.



Риби 7 (7:30) – 9 (15:15)

У липні достигають суниця і малина. Їхні плоди будуть більшими й соковитішими, якщо в цей період ґрунт у саду підтримувати у помірно вологому стані. Для закладання плодових бруньок, які слугують основою майбутнього врожаю, рослинам у липні необхідно повноцінне живлення. Найкраще використовувати комплексні добрива, однак при цьому варто уникати великих доз азоту.

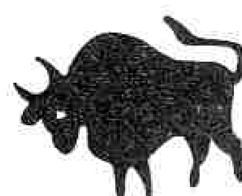
Після збирання врожаю на ділянках суниці також вносять органічні й мінеральні добрива (крім азотних) і видаляють непотрібні для розмноження вуса, а ті, що залишили для вирощування розсади, присипають землею.



Овен 9 (15:15) – 12 (2:32)
Остання чверть Місяця – 11 (4:48)

У липні потребує уваги альпійська гірка, яку в посуху необхідно обов'язково поливати. Періодично на ній виполюють бур'яни і стежать, аби не дуже розросталися рослини-агресори, які пригнічують культури, що ростуть поряд із ними.

Чимало рослин на альпійській гірці в цей період уже відцвітають. З деяких із них, зокрема з примул, арабісу, сон-трави, ломикаменів тощо, можна зібрати насіння. Якщо ж воно не потрібне, то все ж таки варто зрізати верхівки пагонів із насіннєвими коробочками, бо насіння може обсипатися і згодом заполонити всю гірку, а це, зазвичай, небажано. Та й зовнішній вигляд акуратно підстрижених після цвітіння рослин значно привабливіший. Крім того, деякі культури після такого обрізування наприкінці літа зацвітають.



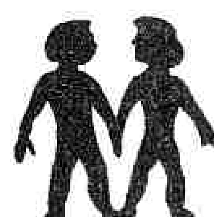
Тілець 12 (2:32) – 14 (15:28)

Садівники у плодовому саду продовжують знищувати бур'яни і розпушувати ґрунт у пристовбурних кругах, рядах і міжряддях саду. За нестачі опадів рослини поливають і мульчують.

Приблизно через 25–30 днів після першого підживлення плодоносних дерев виконують друге позакореневе підживлення фосфором і калієм із додаванням мікроелементів.

У липні гілки яблунь і груш можуть бути навантажені великою кількістю зав'язі. Аби вони не перевантажувалися під вагою плодів, що наливатимуться, під них підставляють підпори з рогатинами з одного боку і загостреним кінцем з іншого.

Продовжують заготовляти і лагодити ящики для зберігання яблук і груш, місткістю 10–20 кг.



Близнята 14 (15:28) – 17 (3:33)

Городники у липні продовжують доглядати за посівами овочевих культур. З-поміж інших у цей період дозрівають ранні сорти кольрабі, білоголова й цвітна капуста, які потребують рясних поливів, особливо за сухої спекотної погоди.

Чимало овочів потрібно періодично підгортати. Зокрема, капусту необхідно підгорнути у фазі 8–11 листків,

щоб рослини не завалювалися й утворювали додаткові корінці. Робити це потрібно після дощу або поливу. Цвітну капусту підгортають через кожні 10–12 днів.

Також у цьому місяці остаточно проріджують моркву й петрушку. Відстань між цими рослинами в ряду має бути близько 4 см, у пастернака й редьки – 8–10 см.

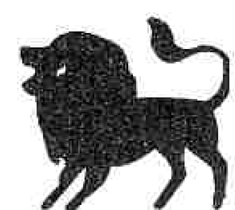
У рослин гарбуза видаляють пагони, які не несуть плодів і не мають зав'язі.



Рак 17 (3:33) – 19 (13:15)
● Новий Місяць – 19 (7:24)

У дні Молодика варто бути дуже обережними, користуючись ріжучим і садово-городнім реманентом, тож у цей період краще зайнятися поливом городніх рослин. Тим більше, що своєчасні поливи відіграють вирішальну роль для їхнього здорового росту й розвитку. Зокрема, такі культури, як селера, помідори, капуста й огірки, слід поливати протягом усього періоду їхнього росту – з червня до вересня. Полив має бути рясним: щоб вода проникала на глибину 20–30 см, де розташовується основна маса коренів цих рослин, потрібно виливати 15–20 л. За спекотної літньої погоди цієї кількості води ледь вистачає на 4–7 днів.

До речі, поливати краще у прохолодні ранкові години, бо вечірні поливи приваблюють слимаків – небезпечних шкідників для багатьох овочевих і ягідних культур.



Лев 19 (13:15) – 21 (20:26)

У липні догляд за газоном має бути такий самий, як і в червні: приблизно один раз на тиждень скошують траву, за спекотної сухої погоди поливають і за необхідності підживлюють. Під час поливу ґрунт необхідно промочувати на глибину не менше 10–15 см, бо від слабкого зволоження його поверхні більше шкоди, ніж користі. Щоб визначити дозу поливу, на траву під час зрошення ставлять неглибоку ємкість або чашку. Коли рівень води в ній підніметься до 3–4 см, полив припиняють.

За появи на поверхні старого зарослого травою газону "повсті" з відмерлого листя й коріння трави її вичісують граблями або розбивають, проколюючи вилами, щоб запобігти розвитку хвороб, сприяти розростанню коренів і надходженню води й повітря до нижніх шарів ґрунту.



Діва 21 (20:26) – 24 (1:40)

Квітникарі в липні продовжують виконувати заходи щодо боротьби з хворобами та шкідниками троянд. З другої половини місяця, особливо за вологої погоди, на листках, пагонах і бутонах рослин можуть з'явитися борошнисті плями – це поширене й шкідливе грибне захворювання. За сильного ураження борошнистою росою листя і пагони деформуються, їхній ріст припиняється, листя обпадає. Проти цього захворювання кущі троянд обприскують мідно-мильною емульсією (250 г зеленого мила і 25 г мідного купоросу на 10 л води), 0,25%-ним фундазолом або 0,4%-ним цинебом.

За сухого спекотного літа троянди може пошкоджувати павутинний кліщ. При цьому їхнє листя жовтіє й обпадає, а на його нижньому боці інколи добре помітне павутиння. Проти кліща листя обприскують водою, особливо з нижнього боку, а за значного його поширення троянди потребують 2–3 обробок 0,2%-ним розчином карбофосу через кожні 10–12 днів.

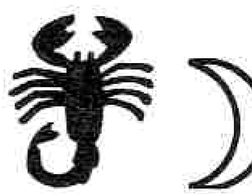


Терези 24 (1:40) – 26 (5:31)

У другій–третій декаді липня, зазвичай, збирають ягоди ранніх та середніх сортів смородини, білих і червоних порічок, а також аґрусу. Оглядають і відбирають найкращі кущі смородини та аґрусу для розмноження.

Періодично зволожують компостну купу. Під час її перелопачування додають суперфосфат, органіку, торф.

Квітникарі двічі на місяць підживлюють клематиси і жоржини настоєм коров'яку або пташиного посліду, додаючи комплексне мінеральне добриво. Цим же розчином підживлюють у період бутонізації флокси та айстри.



Скорпіон 26 (5:31) – 28 (8:19)
Перша чверть Місяця – 26 (11:56)

Виноградарі підживлюють кущі органічними добривами з фосфорно-калійними добавками. Обробку проти шкідників і хвороб виконують дуже обережно, аби на достигаючі грона не потрапила надмірна кількість хімічних розчинів. Від гнилі та інших хвороб і шкідників ґрунт навколо кущів посипають попелом.

Регулярно виконують зелені операції: підв'язують до шпалер пагони, які швидко ростуть, і видаляють пасинки. Обривають листя з виноградних кущів, розташованих зі східного боку, у разі необхідності видаляють зайві грона винограду, поки вони ще зелені.

Готуються до збирання врожаю надранніх і ранніх сортів винограду, прибирають у погребах, звільняючи місце для ящиків із сонячними гронами.



Стрілець 28 (8:19) – 30 (10:31)

За необхідності засаджують суницями нові земельні ділянки, на яких попередньо підготували відповідним чином ґрунт. Друга половина липня – найсприятливіший період для виконання цієї роботи. І, звичайно ж, за молодими рослинами потрібен хороший догляд: полив, внесення добрив, розпушування ґрунту тощо.

На старих суничниках періодично оглядають рослини. Якщо вони дуже заражені суничним кліщем, листя рекомендується скосити відразу після збирання ягід і спалити, а ряди обробити спеціальними препаратами, які продаються у спеціалізованих магазинах.

Після трьох–чотирьох років плодоношення всі кущі суниці бажано видалити, ґрунт перекопати і протягом 1–2 років використовувати цю земельну ділянку під овочеві культури або засадити її газонними травами.



Козеріг 30 (10:31) – 1.08 (12:57)

Городники між рядками овочевих рослин регулярно розпушують ґрунт, що сприяє знищенню бур'янів і збереженню вологи. Робити це слід поверхово та обережно, щоб не пошкодити коріння культурних рослин.

За необхідності висівають у горщики селеру й петрушку, які взимку вирощуватимуть на вікні.

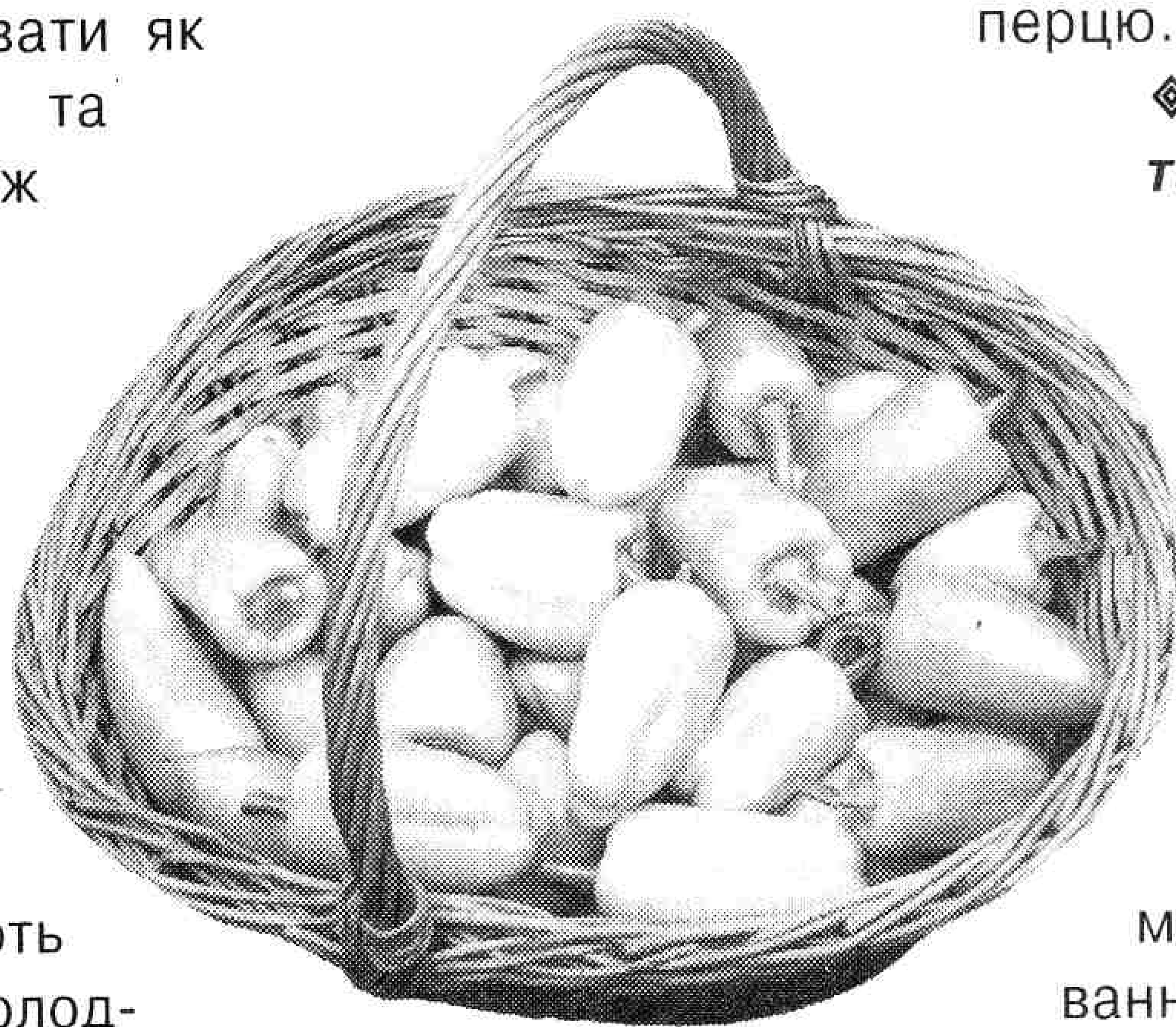
Квітникарі наприкінці липня викопують нарциси після пожовтіння їхнього листя. Цибулини просушують під навісом або в добре провітрюваному приміщенні й складають на зберігання за температури 20°С до наступного висаджування, яке виконують наприкінці серпня – на початку вересня.

Вчені стверджують, що солодкий перець заслуговує на отримання одночасно трьох медалей: за вміст каротину, вітаміну Р та вітаміну С. А щодо вмісту вітаміну С, то це рекордсмен серед усіх овочів: у стиглих плодах солодкого перцю його стільки ж, скільки у чорній смородині, та в 6 разів більше ніж у цитрусових. Добову потребу людини у вітамінах С і Р можна задовольнити при споживанні 40–50 г плодів солодкого перцю. Однак це ще далеко не все.



Перець–рекордсмен серед овочів

Завдяки високому вмісту вітамінів солодкий перець сприяє зміцненню кровоносних судин, має виражену антисклеротичну дію. Ці вітаміни нормалізують проникність та еластичність стінок судин, сприяють виведенню холестерину, запобігають розвитку склерозу, нормалізують артеріальний тиск. Тому перець рекомендують навіть за деяких інфекційних захворювань, що супроводжуються ураженням судинної стінки (скарлатина, геморагічні лихоманки тощо). Перець фахівці радять вживати як полівітамінний продукт за гіпо- та авітамінозів, знесилення, а також для поліпшення апетиту й стимулювання травлення. Сік солодкого перцю здавна відомий як протицинготний засіб, він сприяє зміцненню нігтів і волосся, поліпшенню роботи сальних залоз і слізних протоків.



Лікуємося перцем

◈ ***Хворим на ГРВІ*** рекомендують вживати салат із свіжого м'якуша солодких сортів перцю – від 1 до 5 столових ложок у суміші з іншими овочами 1–2 рази на день. Оскільки перець має сильні потогінні властивості, після його споживання хворого бажано вкрити теплою ковдрою, що сприятиме швидшому одужанню.

◈ ***За невралгії, міалгії, артритів*** використовують настоянку гіркого (пекучого) перцю: 25 г перцю настояти в 200 мл горілки протягом двох тижнів. Настоянку можна змішати із соняшниковою олією й застосовувати для натирання.

◈ ***При газах у кишківнику, кольках і кишкових спазмах*** велике полегшення отримують, випиваючи щодня по 0,5 л соку перцю у суміші з такою самою кількістю морквяного. Сік краще приймати натщесерце з інтервалом у 2–3 години до їди або по 1–2 столових ложки 3–4 рази на день.

◈ ***За радикулітів, міозитів*** радять настояти подрібнений солодкий перець на олії (у довільній пропорції). Отриману мазь круговими рухами втирають у хворі місця.

◈ ***При запаленні слізного мішка (дакріоцистит)*** можна вживати по 100–200 мл соку перцю, вичавленого із стиглих плодів і змішаного з 1 столовою ложкою меду. Приймають тричі на день за 30 хвилин до їди.

◈ ***За поганого росту волосся, нігтів, надмірної функції сальних і потових залоз*** рекомендують споживати натщесерце сік зеленого солодкого перцю.

◈ ***За недокрів'я, занепаду сил, а також тим, хто мешкає у зонах із підвищеною радіоактивністю***, бажано приймати суміш із свіжих соків солодкого перцю й моркви. Починають лікування з 30 мл при співвідношенні перцю й моркви 1:10. Поступово дозу збільшують до 150 мл, а співвідношення перцю й моркви доводять до 1:3. Цю суміш випивають за 1–2 прийоми за 15–20 хвилин до їди. Курс лікування – місяць, згодом його можна повторити.

Застереження

Солодкий (а тим більше гострий) перець протипоказаний за виразкової хвороби шлунка та дванадцятипалої кишки, гіперацидного гастриту, ентеритів, колітів, гепатитів, холециститів, панкреатитів, захворювань нирок.

М'якуш солодких сортів перцю й навіть розведений сік із нього протипоказані хворим із тяжкими формами стенокардії, порушеннями серцевого ритму, гіпертонією. Вживати перець слід з обережністю людям із підвищеною збудливістю нервової системи, при епілепсії та безсонні.

За наявності геморою прийом гіркого перцю, зазвичай, супроводжується виникненням болісної сверблячки у ділянці заднього проходу й може спричинити сильну кровотечу.

Рецепти краси

◈ ***Щоб запобігти випадінню волосся, поліпшити кровопостачання та живлення шкіри голови***, 1 чайну ложку червоного стручкового гіркого перцю залити склянкою горілки або спирту, настояти 25 днів у темному місці, збовтуючи 1 раз у 5 днів. Процідити, розбавити кип'яченою водою у співвідношенні 1:10 і втирати ватним тампоном у шкіру голови. За потреби настоянку зі стручкового перцю можна замінити соком солодкого перцю.

◈ ***Щоб позбутися пігментних плям на обличчі***, слід на місця з пігментацією накладати рясним шаром подрібнену кашку з болгарського перцю. Тримати її 25–30 хвилин, а потім зняти вологою серветкою або тампоном із вати.

◈ ***Для змазування пігментних плям*** можна також застосовувати суміш соків солодкого перцю й моркви.

◈ ***Живильна маска*** із солодкого перцю для догляду за шкірою обличчя: середній за величиною перець розрізати навпіл, видалити з нього насіння й натерти на дрібній тертушці. Додати 1 столову ложку соку, вичавленого з капусти, і стільки ж морквяного соку. Розмішати й нанести суміш на обличчя на 15 хвилин, після чого зняти вологим ватним тампоном. Умитися теплою водою.

◈ ***За зів'ялої шкіри*** солодкий перець подрібнити у блендері або натерти його на дрібній тертушці. До 1 столової ложки отриманої маси додати 1 столову ложку вівсяного борошна та 1 чайну ложку меду. Суміш добре розмішати й розбавити молоком так, щоб вийшла кашка. Нанести її на обличчя й залишити на 15 хвилин, потім змити теплою водою.

◈ ***За сухої шкіри*** ретельно подрібнений солодкий перець перемішати з 1 столовою ложкою маслинової олії або з 2 столовими ложками молока. Нанести суміш на обличчя на 15–20 хвилин, після чого змити теплою водою.

◈ ***За сухої шкіри*** ретельно подрібнити солодкий болгарський перець, до 2 столових ложок цієї кашки додати розтертий яєчний жовток і 1 столову ложку сметани. Цю масу ретельно перемішати й накласти на обличчя на 15 хвилин. Змити теплою водою.

◈ ***За жирної шкіри*** можна використати попередній рецепт, але замість жовтка додати білок, а замість сметани – кефір. Змивати маску з обличчя слід прохолодною водою.

До вашого столу

Салат із перцю

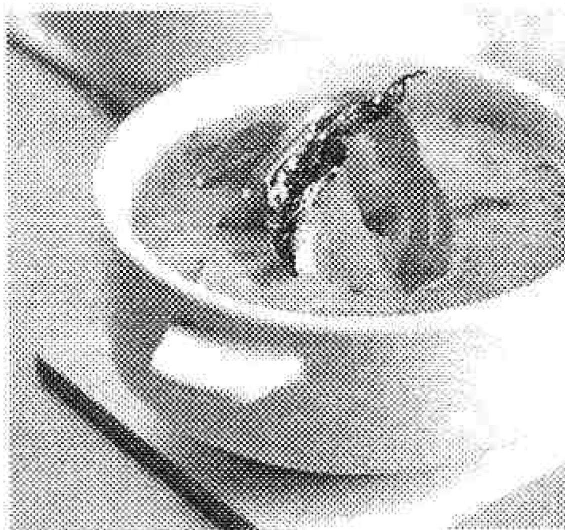
Для приготування потрібно: на 300 г солодкого перцю – 200 г цибулі, 300 г помідорів, 50 г сметани або олії, 10 г зелені, сіль – за смаком.

Підготовлені солодкі перці та цибулю нарізати кільцями, а помідори – кружечками. Все перемішати, залити сметаною або олією, посипати подрібненою зеленню й подати до столу.

Слід зазначити, що салат матиме привабливіший вигляд, якщо його приготувати з перців різних кольорів: червоного, жовтого та зеленого.

Бутерброд із печеними перцями

Запекти два цілих перці у духовці протягом 40–45 хвилин. Зняти шкірочку й порізати перці на смужки. Змішати їх з ароматичним оцтом і покришеним твердим сиром. Викласти на хрусткий білий хліб, натертий часником. Подаючи бутерброди до столу, посипати подрібненою зеленню.

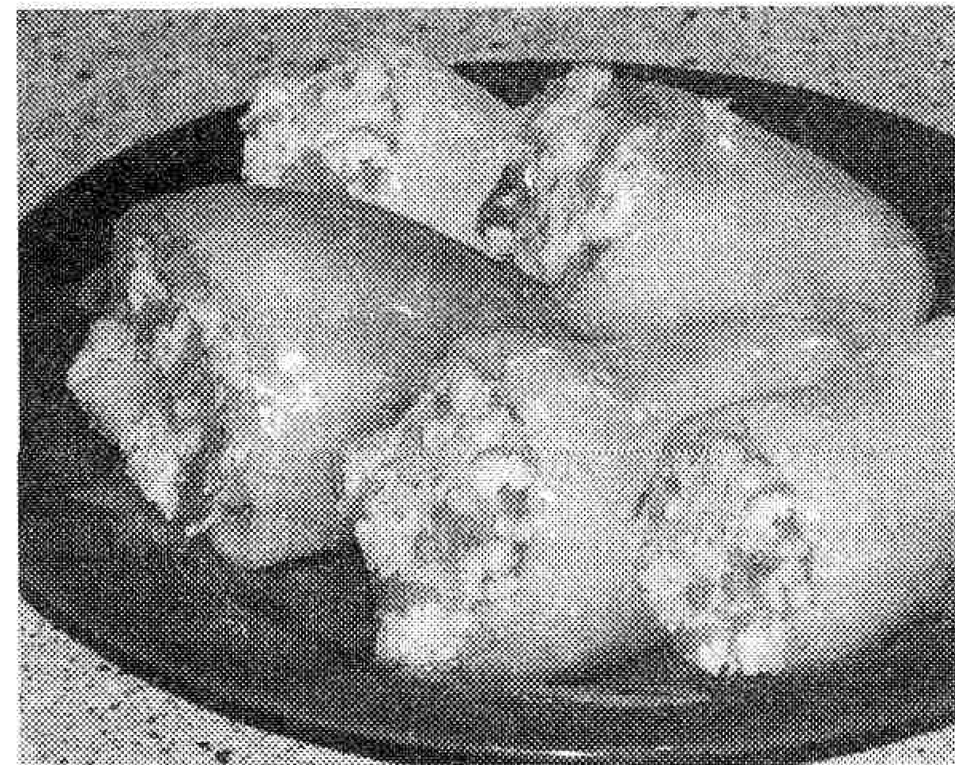


Суп-пюре із солодких перців

Дрібно порізати три червоних солодких перці й обсмажити їх разом із подрібненою цибулиною. Додати їх до звареного курячого бульйону з картоплею. Потім перелити суп у міксер і збити до утворення однорідного пюре. Перекласти масу назад до каструлі, додати ложку сметани й порізаної цибулі-шніт, підігріти та приправити за смаком.

Поки підігріватимете суп, помити червоний і жовтий перці і нарізати їх напівкільцями, видаливши серцевину. Розігріти на сковороді трішки масла і на середньому вогні обсмажити перець протягом кількох хвилин. Вимити листочки базиліку, обсушити їх, додати до перців і готувати ще протягом хвилини. Потім розлити суп по тарілках, зверху викласти різнокольорові напівкільця обсмаженого перцю і листочки базиліку.

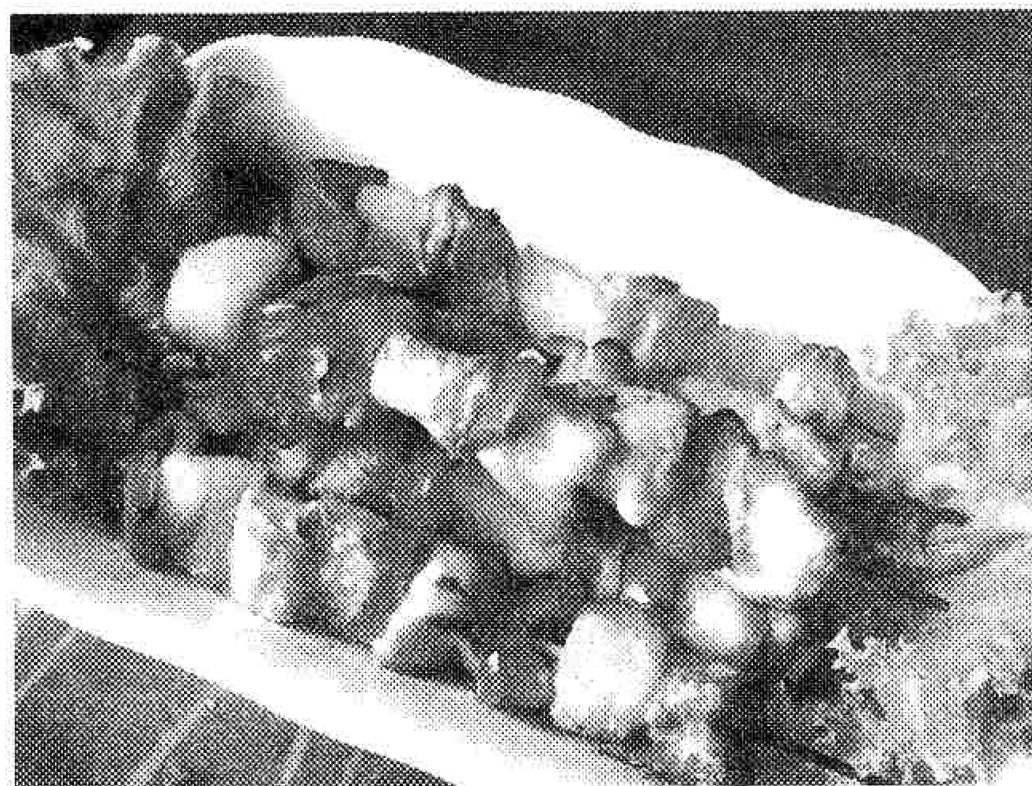
Фаршировані перці



Солодкі перчини помити, розрізати навпіл, видалити плодоніжки й начинити такою сумішшю: 4 столові ложки відвареного рису, 1/4 столової ложки порізаного кропу, 1 столова ложка подрібнених кедрових або волоських горіхів, 2 столові ложки родзинок. Приправити за смаком. Полити олією (бажано маслиновою), накрити фольгою й запікати у духовці протягом 20 хвилин.

Курячі шашлики з перцем

Куряче філе нарізати великими шматочками і замаринувати: посолити, поперчити, змастити олією, злегка збризнути соком лимона і за бажанням – соєвим соусом, додати трішки меду. Добре перемішати і поставити у холодне місце на 30–40 хвилин.



На тонкі довгі дерев'яні палички настромити шматочки червоного перцю, маленькі помідорчики-черрі, кружальця цибулі, шматочки курки й лаврові листки. Змастити кожен шашлик олією й обсмажити його на грилі до готовності. За бажанням можна вичавити ще трохи лимонного соку і полити ним шашлики. Подавати до столу з рисом.

<u>На замітку:</u> *якщо хочете отримати найбільшу користь від солодкого перцю, то варто споживати його у сирому вигляді, а найкраще – в салатах. Так він майже вдвічі корисніший, ніж консервований.*

О. Кисленко, Р. Овсієнко

Здоровий спосіб життя: головні природні фактори

(Продовження. Поч. у № 5, 2012 р.)

Вода

Вода – це обов'язковий компонент їжі. В організмі дорослої людини вона становить близько 70% загальної маси тіла. Вода – універсальний транспортувальник і розчинник усіх продуктів харчування та їхніх перетворень в організмі людини: від споживання до виведення відпрацьованих і шкідливих для здоров'я компонентів.

Вода слугує основним середовищем, в якому відбуваються хімічні й фізико-хімічні процеси асиміляції, дисиміляції, осмосу, дифузії тощо, які лежать в основі життя. Сталість вмісту води в організмі – одна з головних умов нормальної життєдіяльності.

Вода в організмі знаходиться у так званому структурованому вигляді, тобто у найтіснішому контакті з біологічними молекулами, які наче вкладені в структуру решітки води, внаслідок чого вона нагадує структуру льоду. Структурована вода у великій кількості знаходиться у свіжих овочах і фруктах, особливо у свіжовичавлених соках із них.

Потреба у воді для дорослої людини становить приблизно 3 л на добу. Без їжі людина може прожити місяць і більше, а без води – лише кілька діб. У зв'язку з цим доречними будуть такі важливі запитання: "Яку воду ми п'ємо?", "Яка вода найпридатніша для пиття?", "Скільки і як пити воду?".

У процесі пиття визначальними є два фактори: перший – отримання організмом води (H_2O); другий – отримання у складі води певних макро- і мікроелементів та їхніх сполук, частина з яких життєво необхідна або корисна для нас, а решта – індиферентна для людського організму. Крім цього, можлива ще присутність частини непотрібних і шкідливих для організму домішок.

Отже, від насиченості води певними корисними і необхідними мінеральними елементами та їхніми сполуками, від чистоти води від непотрібних і шкідливих домішок залежить її сприятливий вплив на людський організм. Більше того – від цього залежить життєвий потенціал людини.

Людина споживає, здебільшого, природні мінеральні води. Залежно від загальної кількості розчинених у воді мінеральних речовин природні мінеральні води класифікують так: столові – вміст солей до 1 г/л (г/дм³); лікувально-столові – вміст солей від 1 до 10 г/л (г/дм³); лікувальні – вміст солей понад 10 г/л (г/дм³). Основними іонами – макроелементами питних мінеральних вод є три аніони – гідрокарбонат HCO_3^-, сульфат SO_4^{2-}, хлорид Cl^- і чотири катіони – Na^+, K^+, Ca^{2+}, Mg^{2+}.

Загальноприйнято, що води називаються за найменуванням аніонів. Так, гідрокарбонатна вода містить іони вугільної кислоти – гідрокарбонати HCO_3^-, сульфатна вода містить іони сірчаної кислоти – сульфати SO_4^{2-}, хлоридна вода містить іони соляної кислоти – хлориди Cl^-. За хімічної реакції гідрокарбонати, сульфати і хлориди взаємодіють з присутніми у воді катіонами – натрієм Na^+, калієм K^+, кальцієм Ca^{2+}, магнієм Mg^{2+}. І, як наслідок, вода набуває складнішого складу, що розширює і посилює її бальнеологічну дію.

Відповідно доповнюється і назва води – натрієва, кальцієва, магнієва та ін. Наприклад, трускавецька вода "Нафтуся" – сульфатно-гідрокарбонатна, магнієво-кальцієва. Присутність деяких мікроелементів, які здійснюють важливий біологічний вплив на організм людини, додатково збагачує воду. А відтак може доповнюватися і її назву: кремниста, фториста тощо. При цьому нормується допустима присутність у воді кожного мінерального елемента або сполуки, наприклад: залізо – до 10 мг/л, бор – до 35 мг/л (у перерахунку на ортоборну кислоту), бром – до 25 мг/л, кремній – до 50 мг/л (у перерахунку на метакремнієву кислоту), йод – до 5 мг/л, срібло – до 100 мкг/л, органічні речовини – 8–30 мг/л (у перерахунку на вуглець) тощо.

Сьогоднішні сертифіковані природні мінеральні води різноманітні й багатогранні за асортиментом і мінеральним складом, масштаби їхнього виробництва і споживання вражають. Реальна мінеральна вода має смак, який визначається мінеральним складом солей і газів, розчинених у ній. Так, мінеральна вода з переважним вмістом хлориду натрію NaCl матиме солонуватий смак, сульфату магнію $MgSO_4$ – гіркуватий смак. Найсмачнішою вважається мінеральна вода з переважанням гідрокарбонатів HCO_3 та вільної вуглекислоти CO_2.

Автор дотримується думки, що найсмачніші – сла-

бомінералізовані води (загальна мінералізація – 0,1–0,2 г/л) змішаного складу, в яких присутній "букет" мінеральних елементів, що надають у багатьох випадках оригінального і неперевершеного смаку воді. Особливо часто це трапляється тоді, коли для пиття використовують воду прямо з джерела, тобто у первозданному її вигляді.

Етикетка фасованої (бутильованої) води є обов'язковим і важливим її атрибутом.

Слід зазначити, що, крім пиття, вода забезпечує людині:

◈ зовнішнє використання (особиста гігієна та загартування);

◈ транспортування всіх поживних речовин із ґрунту через кореневу систему у вигляді ґрунтового розчину до всіх частин рослини, зокрема листя;

◈ створення органічної субстанції для виконання всіх різноманітних життєвих функцій рослин (тканинне дихання; зростання, створення, шляхом фотосинтезу і накопичення органічних речовин (вуглеводів, білків і жирів) у різних органах, у тому числі в плодах, листі, корінні та ін.;

◈ транспортування продуктів харчування рослинного і тваринного походження, їхнє розщеплення, створення органічної субстанції для виконання найрізноманітніших функцій людського організму (легеневе і тканинне дихання, рух, ріст, фізична і розумова робота, дітонародження тощо);

◈ терморегулювання рослин: під час спеки – випромінюванням тепла і в процесі транспірації (випаровування води), за холодної погоди – шляхом зменшення тепловіддачі рослин (зокрема, із застосуванням спеціальних захисних заходів, наприклад, захисних лусочок на бруньках);

◈ терморегулювання людини: за спекотної погоди – випромінюванням тепла і в процесі транспірації під час потовиділення, за холоду – шляхом зменшення тепловіддачі і потовиділення (зокрема, і з застосуванням одягу).

Сонячне світло

Сонячне світло відіграє чи не найважливіше значення у системі здорового способу життя людини: освітлення, тепло, формування складу атмосфери нашої планети, її дезінфекція тощо. Сонце – це сферично симетрична, розпечена плазмова куля, що знаходиться у рівновазі щодо інших планет Сонячної системи. Температура всередині Сонця сягає 15–20 млн. градусів. Ефективна температура Сонця, яка обумовлена повним потоком електромагнітного випромінювання, – становить близько 5700°С. На планету Земля через 8 хвилин і 20 секунд після випромінювання надходить лише близько половини мільярдної частки сумарного випромінювання Сонця, але й цього цілком достатньо для продовження життя на ній.

Все живе на нашій планеті існує завдяки Сонцю. Це єдина зірка Сонячної системи, навколо якої обертаються інші об'єкти: планети та їх супутники, астероїди, метеороїди, комети, космічний пил. Маса Сонця становить 99,866% від сумарної маси всієї Сонячної системи. Воно складається з: водню (73% від загальної маси), гелію (25%) та інших хімічних елементів з меншою концентрацією: заліза, нікелю, кисню, азоту, кремнію, сірки, магнію, вуглецю, неону, кальцію та хрому. На один мільйон атомів водню припадає гелію 98000 атомів, кисню – 851, вуглецю – 398, неону – 123, азоту – 100, заліза – 4, магнію – 38, кремнію – 35, сірки – 16, аргону – 4, алюмінію – 3, по два атома нікелю, натрію і кальцію, а також незначна кількість інших елементів. Отже, мінеральний склад Сонця ще раз підтверджує єдність мінерального складу всієї Сонячної системи.

Сонце – наш найбільший і найщедріший постачальник енергії, першопричина життя на Землі. Неймовірно потужний згусток енергії, яка випромінюється з поверхні Сонця і падає на земну кулю, приблизно в 10000 разів перевищує сьогоднішню світову потребу в енергії. Проте частка енергії, яка надходить від Сонця і використовується на Землі, нині ще дуже мала. Це енергетичний ресурс на наступні тисячоліття життя на нашій планеті.

Максимальна потужність сонячного випромінювання становить 1000 Вт на 1 м^2 земної поверхні. Реальна потужність сонячного випромінювання залежить від метеоумов у тому чи іншому конкретному регіоні, від пори року, часу доби, проникності атмосфери та її озонового шару, висоти над рівнем моря (із збільшенням висоти вона зростає), географічної широти (чим далі від екватора, тим нижче), погодних умов (хмарність, туман), атмосферних забруднень тощо (див. табл.).

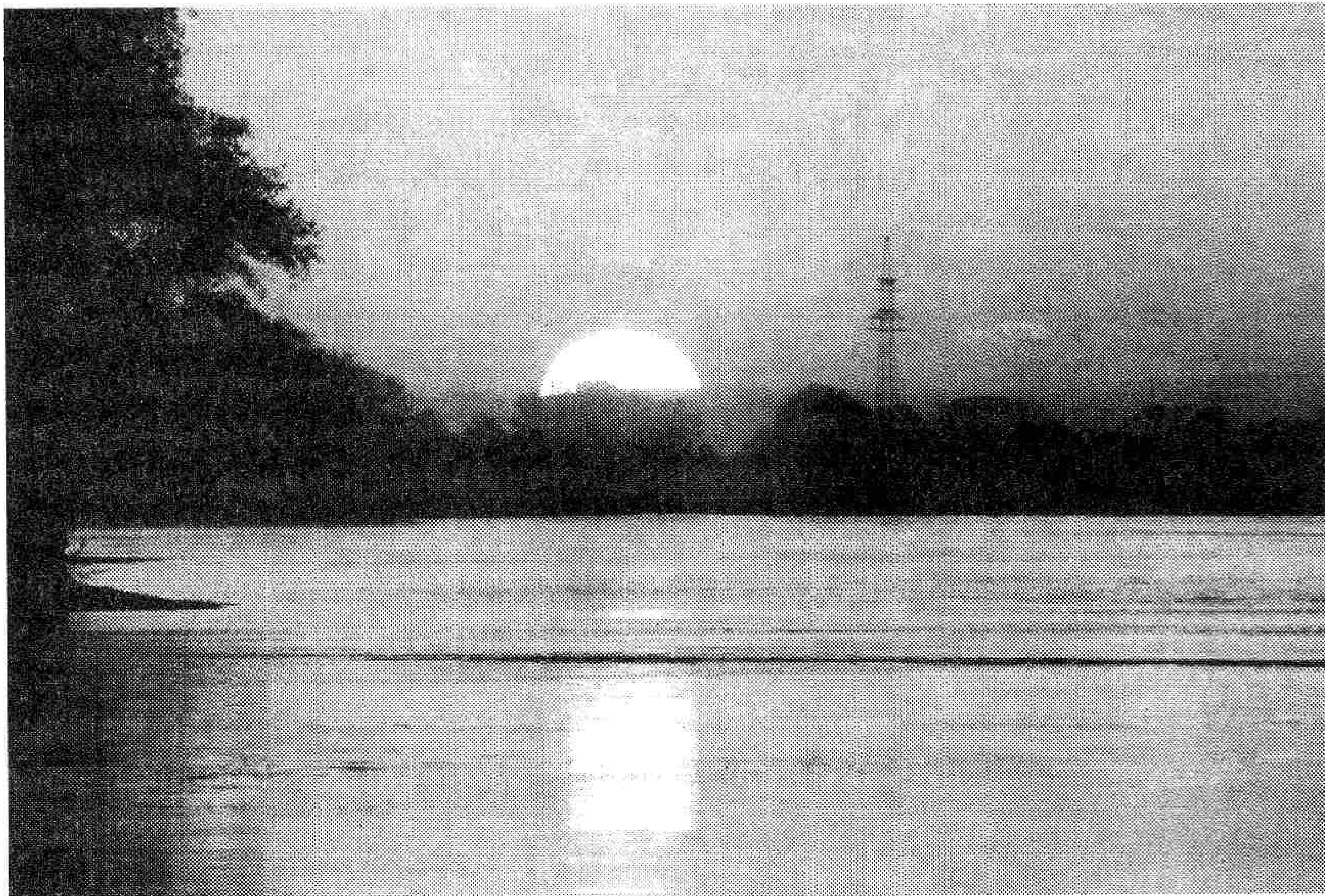
Це велика потужність, а відтак, окрім життєзабезпечення, її можна використовувати для енергетики майбутнього як природне поновлюване джерело енергії. Такі технології вже створені людиною і успішно впроваджуються. Але поки що їх вартість відносно висока, внесок у сумарну потужність, яку виробляє і споживає людство, незначний – близько 1%, однак перспективи дуже обнадійливі.

Щодо України, то вона має чимало сонячних територій, тож цілком реально розробляти дешеві й надійні технології та впроваджувати їх у життя. Такі роботи вже ведуться і є конкретні результати – сонячні електростанції в Криму відповідають світовому рівню (ekolifeti.com.ua, wikipedia.org). Вони мають велику потужність – 6–8 МВт. Для порівняння: запорізька станція "Дніпрогес" має потужність 73,6 МВт (wikipedia.org).

Якщо ви маєте садибу або дачний будинок у віддаленій місцевості, то цілком реально у недалекому майбутньому встановити на його даху сонячні панелі, щоб поповнювати майже всі витрати енергії саме за рахунок свого автономного джерела. Таким чином можна уникнути проблем щодо отримання енергії по провідних енергетичних лініях. Ось чому вже нині доцільно проектувати і будувати житлові будинки так, аби всі житлові

Погода

Ясне синє небо	Мінлива хмарність	Сонце у вигляді білого диска	Похмурий зимовий день
1000 Вт/м^2	600 Вт/м^2	300 Вт/м^2	100 Вт/м^2



для видимого світла, воно дає можливість огляду навколишнього світу, забезпечує значну частину (до 90%) рівня розвитку цивілізації людини.

Саме атмосферне повітря розсіює падаюче видиме світло – вдень це блакитнувате світіння, причому воно тим яскравіше, чим чистіше повітря. Поряд із водою і вуглекислим газом, сонячне світло – головний компонент фотосинтезу в рослинному світі. Інфрачервоне випромінювання зігріває атмосферу, особливо її нижні шари, зігріває людину та інших представників тваринного світу, а також з використанням відповідних фільтрів забезпечує "нічне бачення".

Сила Сонця загоювати рани була визнана людиною багато тисяч років тому. Наше тіло поглинає сонячне світло через очі й шкіру. Під час опромінення сонцем частина його променів відбивається шкірою, тому ми бачимо різні предмети. Інша частина проникає вглиб шкіри і здійснює біологічний вплив. Інфрачервоні промені можуть проникати в організм на 3–5 см, видимі промені – на кілька міліметрів, а ультрафіолетові промені – лише на 0,2–0,4 мм.

Чутливість до сонячних променів у різних людей відрізняється. Однак, навесні вона підвищена у всіх без винятку. Саме тому навесні або на початку літа, коли ми вперше відкриваємо тіло сонячним променям, то найвідчутніше відчуваємо їхній сприятливий вплив.

Використання цілющих властивостей сонячних променів, повітряного середовища і водних процедур особливо необхідні й корисні для дітей і підлітків, а також літніх людей. Сонячне "голодування" виявляється у нестачі вітаміну D, порушенні фосфорно-кальцієвого обміну і загального обміну речовин, у погіршенні захисних властивостей шкіри, порушенні функцій ендокринної системи, недокрів'ї, загальній слабкості, швидкій стомлюваності тощо.

приміщення в них максимально освітлювалися сонцем.

Як уже зазначалося, сонце – це потужне джерело енергії і цілющий фактор для людини. За рахунок термоядерних процесів, що вирують у його надрах, воно випромінює електромагнітні хвилі в дуже широкому діапазоні: від одиниць нанометрів до сотень метрів. Завдяки цьому ми не лише отримуємо світло і тепло, а й формується фізико-хімічний склад атмосфери, такий необхідний для життєзабезпечення живої природи, зокрема фотосинтезу, дихання, зміцнення шкірного покриву і навіть стерильності.

Сонце – основне джерело енергії для всіх процесів, що відбуваються на Землі, все живе існує за рахунок його енергії. Сонячна радіація являє собою потік променистої енергії, що складається з видимих і невидимих променів. Видима частина спектра – біла, вона неоднорідна і містить червоні, оранжеві, жовті, зелені, сині й фіолетові колірні пучки. Невидимі промені розташовуються по обидва боки видимого спектру. Деякі з них примикають до його червоної частини і називаються інфрачервоними, інші – перебувають за фіолетовою частиною і називаються ультрафіолетовими.

Найбільшою енергією володіють інфрачервоні промені – приблизно 70% випромінювання Сонця, які здійснюють переважно тепловий вплив на організм людини. На частку видимого світла припадає приблизно 25% – це найбільш цінна і інформативна частина сонячного випромінювання. На частку ультрафіолетової частини сонячного спектру в земній поверхні припадає лише близько 5% сонячного випромінювання, але для біологічної активності найважливіше значення має саме ця частина сонячної радіації, зокрема:

– дальній ультрафіолет ("жорсткий" ультрафіолет) – перетворення фотохімічним шляхом двохатомного кисню O_2 на трьохатомний кисень O_3 – озон;

– ближній ультрафіолет ("м'який" ультрафіолет) – сприятливий вплив на активність і протікання різних процесів життєзабезпечення в організмі людини (загоряння шкірного покриву, вироблення вітаміну Д, зміцнення імунітету та ін.).

Ультрафіолетові промені також здійснюють бактерицидний вплив і сприяють загартуванню (стійкості до зовнішніх впливів). Видиме світло: атмосфера прозора

Їжа

Харчування – це отримання організмом різних продуктів, здебільшого органічного походження. Основне призначення їжі – слугувати джерелом енергії і "будівельним матеріалом" для нашого організму. Однак важливим у харчуванні людини є також фактор отримання задоволення від їжі. Це природні інстинкти життєзабезпечення, а також найвищі досягнення людської цивілізації.

Під час травлення відбувається перетворення ("перетравлювання") макромолекул їжі на дрібніші мікрокомпоненти, які можуть бути засвоєні організмом. Це дуже складний процес, який здійснюється за допомогою води, ферментів людського організму, вітамінів та інших компонентів їжі. Для нього важливі і мінеральний склад їжі, і її структура, і, навіть, фізичний стан та настрій кожної конкретної людини. Цьому питанню автор планує присвятити окремі статті, які будуть надруковані у наступних номерах журналу.

А.П. Антосик,
кандидат технічних наук
(Далі буде)

Пропоную...

...кролі великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекцій).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця, тел. (097) 308-20-95

...іриси – 200 сортів, лілійники (100), декоративні цибулинні, пізньоцвіт (рос. – "безвременник"), камасію.

Анастасія Іванівна Базильчук,
а/с 100, м. Київ, 04074

...розпродаж колекції ірисів – 300 сортів, півонії – 100 сортів. Для каталогів висилайте великий конверт з марками на 2,5 грн.

Микола Іванович Музичук,
с. Юльївка, Запорізький р-н, Запорізька обл., 70434,
тел. (067) 833-65-61

...кури: орпінгтон, брама, кохінхін – курчата, яйця.

м. Кіровоград, тел. (095) 009-19-64

...капельний дозований полив рослин.

п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500,
тел. (097) 140-36-53

...поросята мангал.

Миронівський р-н, Київська обл.,
тел. (04574) 36134, (066) 009-15-69

... найкращі сорти суниці: Солонь, Сірано, Альбіон, Ґарігуета, Елан, Тельма, Маркіза, Портола, Мальвіна та ін. (80). Нові сорти малини (60). Ожина, смородина, аґрус, порічки. Опт, роздріб. Конверт – каталог.

Ю.В. Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н,
Черкаська обл., 19615, тел. (097) 575-77-81

...інкубаційні яйця, добові курчата, молодняк порід курей: кохінхіни – чорний, голубий; брама – темна, світла, золотиста, куріпчаста; орпінгтон – чорний, жовтий; віандот срібний; юрловські – голосисті, італійські – срібні; цесарки; лебеді – чорні, чорноширі, декоративні качки – мандаринки, каролінки, огарі, казарки; павичі – індійські, білі, чорнокрилі; фазани.

Сергій Миколайович Гезун,
вул. Шевченка, 162-а, с. Родниківка,
Уманський р-н, Черкаська обл., 20300,
тел. (050) 38-38-288

...поросята м'ясні, травоїдні: Ландрас, Мангал, Мангалиця угорська пухова – блондин, червона. Недорого.

Олена,
м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28

...іриси зарубіжної, вітчизняної селекції. Конверт – каталог.

Т.І. Поліщук,
вул. Терешкової, 26, с. Лозуватка,
Криворізький р-н, Дніпропетровська обл., 53020,
тел. (097) 424-66-20

...міцелій грибів, томатне дерево, цифомандру (смак суниці), малину деревоподібну, цитрусові. Виноград, екзотичні рослини.

Б.А. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...широкий асортимент високодекоративних ірисів, півоній, лілій, лілійників та інше... власної колекції.

Василь Володимирович Манзюк,
пров. Червоноармійський, 6,
смт Летичів, Хмельницька обл., 31500,
тел. (03857) 9-16-77, (063) 197-63-57,
сайт: Perwocvet.net.
Знайомтесь з асортиментом, пишіть...

...сім'ї, відводки, рої під Києвом.

Володимир,
тел. (067) 506-02-79

...мангали.

Люба,
Барський р-н, Вінницька обл.,
тел. (097) 235-35-84

...іриси, лілійники, півонії, тюльпани махрові, нарциси, кущі декоративні, багаторічники.

Надія Володимирівна Мартиненко,
вул. Ватутіна, 21, м, Кагарлик, Київська обл., 09200,
E-mail:irisgarden@ukr.net

...кролі м'ясних порід, велетні.
Тел. (096) 230-01-07, м. Обухів, Київська обл.

...великий вибір саджанців суниці. Новинки і перевірені часом сорти. Конверт – каталог.

О.Ф. Ясінська,
а/с 1, м. Біла Церква, Київська обл., 09113,
тел. (067) 184-95-23, (066) 937-56-51,
(093) 732-73-46,
E-mail:klubnika Lena@ukr.net

...поросята породи мангал, угорська пухова мангалиця, дикі.

Олександр,
тел. (050) 311-35-69, Київська обл.

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, крокусів, нарцисів; маточники хризантем: мультифлора, великоквіткова горщикова. Новинки. Конверт – кольоровий каталог.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Ковельський р-н,
Волинська обл., тел. (096) 796-69-62

...єдиний спосіб позбутися кротів – це їх зловити. Кротоловки дуже надійні.

Олександр Федорович Миронов,
вул. Київська, 2, кв. 72, м. Чернігів, 14005,
тел. (063) 337-05-04

...сучасні великоплідні сорти суниці, Альбіон, Королева Єлизавета, Клері та інші.

М.М. Макаренко,
с. Любомирка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл, 27316,
тел. (099) 654-55-31

...великопорідна птиця брама – чорна, світла, темна, палева, куріпчаста; орпінгтон чорний, золотистий; кохінхін – чорний, голубий; фавероль; червона індокачка; каченята, яйця, курчата.
Тел. (050) 108-47-80; (050) 969-30-69

...курчат брама – світла, темна палева. Орпінгтон – чорний, палевий золотистий. Кохінхін – чорний. Карликові – кучеряві, пухові китайські, кохінхінки. Фазани – мисливські, угорські, золоті, сріблясті. Цесарки – білі, чорні. Куропатки – сірі (звичайні), червоні (Руфа), гірські (Кеклик). Яйця, молодняк. Перепели – техаський альбінос, м'ясна порода, до 500 г. Китайські розписні перепели (мініатюрні, 50 г). Голуби – кучеряві, миколаївські, павичі, дутиші, чайки.
Тел. (050) 765-55-10,
м. Прилуки

...саджанці кращих великоплідних, високоурожайних сортів чорної і червоної смородини. Конверт – каталог.

Микола Васильович Капля,
вул. Хоменка, 26, кв. 36, м. Черкаси, 18008,
тел. (0472) 63-26-51, тел. (067) 439-12-80

...цибулини гіацинтів і нарцисів. Конверт – каталог.

Лідія Хомівна Березовська,
с. Топчине, Магдалинівський р-н,
Дніпропетровська обл., 51132,
тел. (067) 713-01-22

...ківі (пара) – 120 грн., апельсин (трирічний) – 100 грн., лимон (трирічний) – 80 грн., хурма – 60 грн. Рослини в контейнерах.

Андрій Олександрович Справцев,
просп. Миру, 3-а, кв. 2,
м. Чернігів, 14000,
тел. (063) 425-52-70

КУПЛЮ

...бджолосім'ї.
тел. (095) 595-01-48



Мій друг – магонія

Цей чагарник маловивчений, але декоративний, гарний, та ще й дуже корисний. Завдяки своєму хобі (рідкісні рослини) маю зв'язки з усіма куточками Росії. Мені часто надходять листи з проханням повідомити, що собою являє магонія. До цієї культури – магонії падуболистої – років 20 тому я ставився досить скептично: гарна, але з колючками. Якось у Сочі на ринку побачив знайомі ягоди в маленьких луб'яних козубах, які, соромлячись, пропонував досить вишуканий дідусь із професорським обличчям, причому, дешево. – "Так ви спробуйте, це ж магонія падуболиста, дуже смачні ягоди! Якщо у вас підвищений тиск, пару грон ягід з'їжте, й ви не відчуєте, де у вас серце", – сказав він і почав описувати ботанічні характеристики цієї культури. Проте, слухаючи його, я мимохіть думав про те, що в нашій родині ніхто ці ягоди не пробував, гадаючи, що їсти їх небезпечно. Я спробував – смачно. Але з тиском у нашій родині було завжди в нормі, а от дехто із близьких по лінії дружини страждав цією недугою.

Взявши один козуб ягід, виручив дідуся. Треба ж, дідусь виявився правий: ягоди магонії дійсно стабілізують тиск! Випробував на знайомих. Після цього випадку зацікавився цією культурою. А до цього кращим засобом від тиску вважав евкомію. На жаль, вона зникла з нашого узбережжя. Дістав її із Сухумського ботанічного саду, почав розмножувати. Але це на майбутнє.



Деякі автори в газетних публікаціях плутають магонію падуболисту з магонією повзучою, котра низькоросла, має сланкі пагони завдовжки до 60 см. Обидва види вічнозелені, з родини барбарисових. Їх налічується близько ста видів, батьківщина – Північна Америка, частково – Східна Азія. Рослини ці, дійсно, екзотичні, гарні й легко формуються за вашим уподобанням. Шкірясті гладенькі стебла з колючкуватістю по краях листків. Забарвлення листків змінюється залежно від сезону року: навесні – з червонуватим відтінком, у літній період, як і має бути, вони темнозелені, а до зими набувають червонясто-фіолетового відтінку. Якщо магонія повзуча низькоросла, то магонія падуболиста – чагарник до 2–3 метрів у висоту. Багатоквіткові волоті золотаво-жовтого кольору довжиною до 15 см радують своєю красою майже цілий місяць. Залежно від регіону цвітіння магонії припадає на квітень–травень. Ягідне гроно схоже з гроном чорної смородини. Плід – ягода темно-синього забарвлення зі злегка сизуватим нальотом завбільшки з велику ягоду смородини. Плоди їстівні, ніжні, прекрасного десертного смаку.

Дивно, що ця культура не відома своєю корисністю, лікувальним ефектом, але це, ймовірно, тому, що для Росії вона – рідкість. Горіх гінкго був відомий тисячоліття тому, але про його корисні властивості довідалися недавно. У природі немає нічого непотрібного, кожна рослина пізнається у свій час.

Магонія падуболиста вважається прекрасним декоративним чагарником для газонів і бордюрів, живоплотів. Її батьківщина – Північна Америка, тому вона морозостійка й легко може прижитися в Україні й у середній смузі Росії. Але ж вона не лише декоративна, а ще й урожайна і корисна. Ця рослина може вижити там, де навіть не ростуть бур'яни, має потужну кореневу систему, легко витримує затінення. Розмножується легко: насінням, відсадками, живцями й паростками. У неї трохи колюче листя. Але цей недолік не знижує її цінності – цілющої і декоративної.

М.В. Коноплянов,
м. Сочі, тел. 8-188-147-80-29



ЗАХИСТ кімнатних цитрусових рослин

Найбільш поширеними шкідниками та хворобами, що паразитують на цитрусових, які вирощують у кімнатних умовах, є червоний павутинний кліщ, попелиця та щитівка, а з-поміж хвороб – гомоз, чорнота та плямистість.

Червоний павутинний кліщ

Лимони та інші представники роду Цитрус найчастіше пошкоджуються червоним павутинним кліщем. Слід зауважити, що малодосвідченим аматорам не завжди вдається своєчасно виявити цього шкідника, аж доки він масово не розмножиться і не пошириться по всій рослині. Це тому, що сам кліщ дуже малий і майже непомітний неозброєним оком. Доросла самка кліща сягає лише 0,4 мм у довжину, а самець іще менше – 0,3 мм.

Найчастіше господар вирощуваної рослини звертає увагу на цього шкідника тоді, коли на рослині масово жовтіє й опадає листя, особливо на верхівках молодих пагонів, а самі оголені пагони обвиті тонким павутинням. Кліщ своїм хоботком проколює тканину листка, кори чи плоду і висмоктує з них соки, від чого тканина змінює своє природне забарвлення на блідо-жовте, а шкірочка плодів грубіє і набуває блідувато-сірого кольору.

Самка кліща відкладає на листках у зоні листкових жилок яйця, які прикріплює до них тонкою павутинкою. Через тиждень вилуплюється молоде покоління кліщів. Одна самка за своє життя (близько 10 днів) може відкласти від 50 до 100 яєць.

Найбільш масово розмножується і паразитує кліщ влітку в суху і теплу погоду. За сприятливих умов може розмножуватися взимку.

Найпростішим і доступним заходом боротьби з червоним павутинним кліщем є обпилювання пошкоджених рослин сірчаним цвітом (подрібнена на борошно кристалічна сірка). Найефективніше це робити за температури від 17 до 20°С. Перед обпилюванням рослину зволожують з ручного обприскувача водою, а потім набирають у марлевий мішечок борошноподібну сірку і обпилюють рослину так, щоб вона максимально покрила листя і кору.

Слід зауважити, що контакт сірки з кліщем згубно діє на нього, але за такого способу боротьби часто неушкодженими залишаються покриті павутинням яйця, оскільки павутиння перешкоджає потраплянню на їхню поверхню сірки. Тому через 7–8 днів з'являється нове покоління кліщів. Для повного їх знищення обпилювання проводять 2–3 рази з інтервалом 7–8 днів.

Крім обпилювання, у боротьбі з павутинним кліщем використовують водно-масляну емульсію, для приготування якої беруть 1 літр теплої води, чайну ложку машинного масла (за його відсутності можна скористатися будь-якою рослинною олією) та додають столову ложку будь-якого прального порошку. Всі складові частини старанно перемішують і одержаний розчин заливають у ручний розпилювач. Перед нанесенням на рослину приготовленого розчину грунт у горщику, ящику чи діжці накривають щільним папером або плівкою, щоб нанесений під час обприскування розчин не стікав по штамбику в грунт. Нижні частини штамба обмотують щільним і товстим шаром марлі, бинта або бавовняної ганчірки, придатної до вбирання рідини.

Під час обприскування стежать, щоб на рослині не залишилося навіть невеличкої ділянки, не змоченої розчином. Аби розчин подіяв на шкідника, всю надземну частину обприскуваної рослини ретельно обмивають теплою водою лише через 1,5–2 години після обприскування, пильнуючи, щоб забруднена вода не потрапила у ґрунт. Таке обприскування необхідно повторити не менше двох–трьох разів з інтервалом 7–9 днів.

Щитівка коричнева

Щитівка коричнева – поширений шкідник, якого досить легко виявити на уражених рослинах. Вона поселяється на листках, молодих пагонах і плодах. Коли рослини уражені щитівками, то листки і молоді пагони стають липкими. З листя виділяється густа, солодка і досить липка рідина, яка часто зверху покривається чорним сажковим нальотом.

З щитівками досить важко боротися. Вони за рік дають до трьох поколінь. Найефективніше можна подолати щитівок у період, коли відроджуються молоді личинки – "бродяжки",які розповзаються на молодих листках і пагонах. У цей час молоде потомство (личинки), на відміну від дорослих самок, не захищене щитком, тому їхнє тіло легко пошкоджується отрутохімікатами.

Для боротьби з щитівками в стадії личинок рекомендують багато різних засобів, одним із них є зелене мило, якого дають 300–400 г на відро води (10 л). Спочатку мило розчиняють у невеликій кількості води, добре перемішують, а затим доводять розчин до потрібного об'єму.

Проти щитівок аналогічним способом застосовують трансформаторне масло (з милом і без нього) та мильно-гасову емульсію: 5 г господарського мила або прального порошку і 10 г гасу на літр теплої води. Досить ефективним у боротьбі з щитівками є новий препарат ультрацид. Це сірий порошок, зовні дуже схожий на цемент. 25–30 г цього порошку розчиняють у 10 л води і обприскують всю пошкоджену щитівками рослину.

Попелиці

Попелиці – шкідники, які поселяються на молодих листках,пагонах і бутонах. Це невеликі за розміром, світло-зелені комахи. Попелиці дуже швидко розмножуються: за рік дають 15 і більше поколінь. Вони добре помітні з нижнього боку молодих листків і пагонів, де поселяються цілими колоніями. Попелиці висмоктують з молодих листків і пагонів соки, від чого рослини значно пригнічуються. Там, де поселяються попелиці, листя, кора й пагони покриваються

липкою рідиною. У рослини порушуються процеси дихання та фотосинтезу, листки й пагони скручуються. Рослини слабо ростуть і погано плодоносять.

У боротьбі з попелицями рекомендується застосування зеленого мила або будь-якого прального порошку, можна використовувати мильно-масляну емульсію, міцний розчин марганцівки.

Мильно-масляну емульсію готують так: у 1 літрі теплої води розмішують одну столову ложку будь-якого прального порошку і 0,5 ложки трансформаторного масла. Через 3–4 години після обробки такою емульсією рослини потрібно промити, не допускаючи потрапляння води із змитими рештками емульсії в ґрунт, у якому росте рослина.

Червчики

Червчики – шкідники, дуже схожі з щитівками, хоча не мають щитків, які захищають їхнє тіло. Замість щитків їхня спинна частина покрита воскоподібним нальотом або різної форми виростами, за якими і визначають вид червчиків.

Молоді та дорослі комахи дуже рухливі, тому досить швидко розповзаються по рослині. В умовах закритого ґрунту трапляються як борошнистий, так і австралійський жолободібний червчики.

Борошнистий червчик отримав свою назву тому, що він не має захисного щитка, а його тіло покрите борошнистими брудновато-білими, з жовтим відтінком виділеннями. Під час розмноження самки відкладають яйця на гілках і листках, прикріплюючи їх ватоподібною масою. Одна самка може відкласти до 200 яєць. Вилуплені червчики переміщуються з місця свого народження до місця паразитування. Найчастіше вони скупчуються біля квітконосів, плодоніжок, зав'язі та плодів, висмоктуючи з них сік. Це призводить до виснаження рослин, а також до втрати врожаю, бо плоди осипаються.

Заходи боротьби з червчиками ті ж самі, що й з щитівками: обробка рослин мильно-масляними емульсіями та зеленим милом.

Досить ефективним у боротьбі з щитівками та червчиками є вищезгаданий препарат ультрацид.

З-поміж хвороб цитрусових рослин, які найчастіше трапляються в умовах захищеного ґрунту, є гомоз, плямистість та чорнота.

Гомоз

Гомоз, або камедетеча, – хвороба, яка відома вже давно, але єдиної думки щодо її виникнення до цього часу не існує. Тому розрізняють гомоз паразитарний і непаразитарний.

Ознаки камедетечі у цитрусових найчастіше проявляються біля кореневої шийки, на штамбі, скелетних і обростаючих гілках, рідше на коренях і навіть плодах. Симптоми захворювання, незалежно від його походження, на всіх частинах рослини дуже подібні. Спочатку на корі з'являються слабкі потовщення (здуття), які з часом тріскаються і виділяють камедь у вигляді тягучої рідини золотисто-жовтого або коричневого кольору. В місцях виділення камеді кора стає коричневою, шерехатою, а потім відстає від деревини по всій товщині, включаючи і камбій.

Іноді гомоз не супроводжується витіканням камеді, а просто на корі з'являються бурі плями. Ушкоджена кора висихає, розтріскується і відвалюється від деревини. Найчастіше розвиток хвороби починається від кореневої шийки або із зони штамбу дерева, звідки потім поширюється догори по стовбуру й на скелетні гілки, а також донизу, до коренів. У пошкоджених рослин листя жовтіє, скручується і опадає, верхівки гілок відмирають, а плоди засихають недозрілими прямо на гілках.

Заходи боротьби: Перед садінням корені рослин і зону кореневої шийки саджанців обробляють 1%-ним розчином мідного купоросу протягом 5 хв. Після цього коріння промивають у воді.

Плямистість

Плямистість – на листках цитрусових найчастіше трапляється бура плямистість. Плями неправильної форми з'являються головним чином з нижнього боку листків. Вони численні і за сприятливих умов поширюються на всю поверхню листкової пластинки. Ця хвороба уражує не тільки листки, а й буває на пагонах і навіть на плодах. Хвороба грибкового походження. Головним джерелом інфекції є пошкоджені листки.

Заходи боротьби: І. Збирання та спалювання опалого листя, опалої зав'язі і плодів. 2. Обприскування 1%-ною бордоською рідиною або її замінниками: фталаном, полікарбацином.

Ефективність бордоської рідини значною мірою залежить від її якості. Щоб одержати високоякісну бордоську рідину, слід дотримуватися певних технологічних вимог у приготуванні. Складовими компонентами для приготування бордоської рідини є мідний купорос та гашене вапно у співвідношенні 1:1.

Для приготування 1%-ного розчину беруть 100 г мідного купоросу і 100 г гашеного вапна. Кожну з наважок розчиняють у 2–3 л води, але в окремих посудинах (тільки не металевих). Коли наважки повністю розчиняться, розчин мідного купоросу повільно вливають у розчин вапна (вапняне молоко). Об'єм доводять до 10 л чистою водою.

Перед використанням бордоської рідини слід перевірити її якість. Для цього беруть чистий неіржавий цвях і занурюють на одну–дві хвилини в одержаний розчин. Потім цвях виймають і, якщо на ньому з'явився мідний наліт, то до розчину слід додати ще трохи розведеного вапна. Коли ж за повторної перевірки цвях буде чистим, це свідчить про те, що розчин бордоської рідини можна використовувати для обприскування рослин.

Чорнота

Чорнота – захворювання, яке проявляється утворенням на листках і плодах чорного нальоту. За масового поширення чорнота пошкоджує всю листкову пластинку. Уражене листя жовтіє і відмирає. Хворобу спричинюють різні грибки, які часто поселяються на виділеннях попелиць та щитівок. Чорнота негативно позначається на фотосинтезі, призводить до передчасного опадання листя. За масового поширення хвороби знижується врожай, погіршується якість плодів, рослини мають хворобливий вигляд.

Заходи боротьби: І. Своєчасна боротьба з щитівками і попелицями. 2. В окремі роки за сильного розвитку хвороби в період росту плодів рекомендується кількаразове обприскування 1%-ною бордоською рідиною з інтервалами 10–14 днів.

В.С. Федоренко,
м. Київ

Чистіше, краще, затишніше, або кілька порад для дому

Як правильно мити пластикові вікна

Миття вікон – одна із складових генерального прибирання у будь-якому приміщенні, зокрема в житловому будинку. Бо, за твердженням фахівців, скло, яке не мили більше місяця, пропускає на 10% менше світла, ніж гарно вимите. А через чотири місяці цей показник збільшується до 40%.

Звичайно ж, чимало досвідчених домогосподарок мають свої власні секрети якісного миття вікон. Однак досить поширені нині пластикові вікна потребують особливого догляду.

Останнім часом торговельна мережа пропонує широкий вибір спеціальних рідких та аерозольних засобів для миття пластикових вікон, до складу яких входять спирти, поверхнево-активні речовини, слабкі кислоти тощо. Більшість з них дуже ефективна, тому їх використовують не лише для догляду за вікнами, а й для миття кришталю або чищення дзеркал. Якщо ж через певні причини ви не можете скористатися "хімією", то у пригоді стануть народні засоби.



Отже, перед миттям пластикових вікон самі шибки, рами і підвіконня слід попередньо протерти сухою м'якою тканиною, щоб видалити пил.

◈ Миють вікна, рами і підвіконня лише теплою водою з милом або порошком, бо від гарячої на склі можуть залишитися патьоки, а сама поверхня пластикового вікна може стати тьмяною або взагалі зруйнуватися.

◈ Допомагає якісно помити шибки, рами і підвіконня розчин нашатирного спирту (1 столова ложка на 1 л води).

◈ Стійкого блиску склу надають завдяки додаванню у воду крохмалю (1 столова ложка на 1 л холодної води).

◈ Також шибки заблищать, якщо їх помити сумішшю води і гасу (на 3 л води 1 столова ложка гасу).

◈ Потьмянілі шибки можна змочити оцтом, а потім протерти чистою водою.

◈ Щоб вікна були чистими і гарно блищали, їх протирають серветкою, змоченою у лляній олії, а потім полірують сухою шерстяною ганчіркою.

◈ Щодо напрямку руху під час миття пластикових вікон, то бажано їх протирати з одного боку по вертикалі, а з іншого – по горизонталі.

◈ Скло завжди починають чистити й мити спочатку з внутрішнього боку.

◈ Мити шибки не рекомендується за безхмарної сонячної погоди, бо в цей час на них потрапляють прямі сонячні промені, тож на склі можуть залишитися негарні брудні смуги, які відразу складно помітити.

◈ Фахівці не рекомендують мити фурнітуру пластикових вікон водою. Краще протерти налиплий бруд ганчіркою, а потім змастити всі рухомі деталі машинним маслом. Таке змащування радять виконувати не рідше двох разів на рік.

◈ Насамкінець варто зазначити, що під час миття пластикових вікон не можна застосовувати абразивні засоби, а також рідини, до складу яких входять кислоти й сильні розчинники. Також неприпустимо застосування ацетону або бензину.

Який кондиціонер вибрати

За останні десятиріччя кондиціонери набули значного поширення завдяки незаперечним перевагам, які забезпечують ці кліматичні системи. Однак споживач, який вперше вирішив придбати кондиціонер, може розгубитися у морі найрізноманітніших типів і моделей цих пристроїв.

А відтак варто зазначити, що, насамперед, вони різняться за способом встановлення, поділяючись на мобільні, віконні, настінні, стельові, колонні, касетні тощо.

Вибираючи кондиціонер для житлових приміщень покупці найчастіше віддають перевагу так званим спліт-системам, тобто кліматичним установкам, які складаються з двох блоків – внутрішнього і зовнішнього. Внутрішній блок спліт-системи встановлюється всередині приміщення і може бути настінним, касетним, канальним, колонним, підлоговим і стельовим.

Зовнішній блок, зазвичай, встановлюється зовні приміщення. Таке компонування має цілу низку переваг: надає можливість створити у приміщенні різні варіанти дизайнерських рішень, забезпечує гарну шумоізоляцію та максимальну ефективність роботи кліматичної установки.

Слід зазначити, що принцип роботи кондиціонера аналогічний принципу роботи холодильника – у його конструкції також часто застосовують фреон. А взагалі, в основі роботи кліматичних установок використана властивість рідин поглинати тепло під час випаровування і виділяти його при конденсації.

Робочі речовини, які використовуються в кондиціонерах, холодильниках та інших кліматичних системах, називають холодоагентами. З-поміж них чи не найвідомішим є фреон – безбарвні гази або рідини, без запаху. Нині відомо понад 40 різних фреонів, які знайшли застосування у різних видах кліматичних установок,

зокрема – в кондиціонерах, завдяки своїй високій ефективності в якості холодоагентів.

У внутрішньому блоці спліт-системи знаходиться так званий випарник, проходячи через нього, холодоагент випаровується, поглинаючи при цьому тепло з внутрішнього об'єму приміщення. Потім холодоагент закачується в зовнішній блок спліт-системи, де він потрапляє в конденсатор. У конденсаторі холодоагент переходить у рідкий стан, виділяючи тепло в навколишнє середовище. Так відбувається охолодження приміщення у спекотну погоду.

Під час вибору кондиціонера, так само, як і під час вибору холодильника, фахівці радять, насамперед, звертати увагу не на торгову марку даного пристрою, значно важливіше врахувати потужність агрегату. Адже від неї залежить площа приміщення, на яку розрахована робота тієї чи іншої моделі кондиціонера.

Крім того, сучасні моделі кондиціонерів надають широкий простір для вибору дизайнерського рішення, завдяки чому є можливість органічно "вписати" пристрій у загальний інтер'єр приміщення.

Вибираючи кліматичну систему для своєї оселі варто звернути увагу на її функціональність. Так, нині особливою популярністю користуються кондиціонери з можливістю роботи в режимі обігрівання приміщення. Крім того, виробники пропонують спліт-системи з різними варіантами фільтрів і пристроїв очищення та знезараження повітря. А ще не варто забувати про своєчасне сервісне обслуговування кондиціонера. Адже він потребує догляду, який може суттєво поліпшити ефективність роботи кліматичної системи. Тож на цьому не варто економити.



Як прати штори

Влітку штори забруднюються швидше – це відбувається через відкриті вікна, та й домашнього пилу в цей період більше. А відтак вони потребують прання. Як правильно доглядати за шторами і як правильно їх прати? Це питання дуже важливе, бо регулярний і, головне, правильний догляд не лише захистить штори від забруднення, а й подовжить термін їх служби.

◈ Насамперед, перед пранням всю білизну необхідно розподілити за кольором і температурним режимом прання.

◈ Плями на шторах перед пранням варто обробити відповідно до рекомендацій щодо догляду за даним видом виробу та матеріалу, з якого він виготовлений.

◈ Барабан пральної машини краще заповнювати лише на половину – це забезпечить ефективне й дбайливе прання, легке полоскання і віджимання.

Після прання штори необхідно ретельно виполоскати, щоб на них не залишилося решток миючих засобів, бо згодом сонячні промені можуть спричинити хімічну реакцію між залишками прального порошку та відбілювача і барвниками самих тканин, внаслідок чого вироби будуть зіпсовані.

◈ Прасують штори завжди у злегка вологому стані, оскільки це сприяє підтриманню їхньої форми. Щоб добре випрасувати верх швів, необхідно покласти всередину між швом і основною тканиною шматочок тканини, тоді не утворюватиметься рубчик. Вироби з вишивкою необхідно прасувати з виворітного боку.

◈ Штори потребують провітрювання. Для цього радять вибрати вітряний день, широко відкрити вікно, закрити штори і дати їм змогу вільно провітрюватися протягом кількох годин. Це запобігає утворенню запаху пилу, який з часом з'являється у підкладці. Якщо виконувати цю процедуру один–два рази на місяць, штори завжди будуть свіжими.

◈ Регулярне видалення пилу дуже важливе – воно запобігає в'їданню часточок пилу у волокна тканин, бо після того, як пил проникнув у тканину, видалити його дуже складно, а інколи й зовсім неможливо. Тож необхідно регулярно чистити штори пилососом із м'якою щіткою-насадкою і при цьому особливу увагу звертати на складки й бахрому.

Крім того, щоб правильно доглядати за шторами, варто знати склад тканин, з яких вони виготовлені, адже від цього і залежить вибір системи прання.

Штори з бавовни дуже поширені, бо вироби з неї міцні, зручні, теплостійкі. Для прання білих штор із бавовни рекомендують додавати спеціальні відбілювачі, для кольорових вибирають порошки для м'яких тканин. Сушать бавовняні штори природним шляхом, щоб не відбувалася їхня усадка.

Оксамитові штори необхідно прати, вивернувши їх навиворіт і у воді за температури 25–30°С. Віджимати в машині такі штори категорично забороняється. Попередньо для зручності штори з оксамиту можна загорнути в простирадло або рушник. Прасувати такі штори рекомендується паром, рухаючись у напрямку ворсу.

Шовкові штори випрати складно, бо вони можуть полиняти, тому краще здати їх у хімчистку або випрати вручну, використовуючи лише прохолодну воду до 30°С. Під час прання варто використовувати рідкі, м'які миючі засоби, які менше пошкоджують тканини, ніж порошки. Шовкові штори не викручують і сушать подалі від батареї та сонця. Прасувати такі штори необхідно з внутрішнього боку і дуже обережно.

Штори з віскози можна прати вручну і в пральній машині, але режим прання варто вибирати делікатний. Воду використовують до 40°С. Віджимати такі штори краще вручну, загорнувши їх у простирадло, сушити природним шляхом, прасувати обережно, як шовкові.

Штори з синтетичних матеріалів, наприклад, поліестру, прати не складно, можна це робити у пральній машині. Підійде будь-який пральний порошок, але краще застосовувати той, що для тонких і м'яких тканин. Сушити краще природним шляхом, висихають штори дуже швидко і, зазвичай, не потребують прасування.

Вовняні штори перуть лише вручну. Найкраще використовувати шампунь замість миючого спеціального засобу. Тривале замочування не рекомендується. Прасувати їх можна, якщо встановити на прасці відповідний тепловий режим "вовна".

К.Василенко

Подбаємо про поголів'я великої рогатої худоби

Дуже часто до наших осель залітають лелеки, приносячи в дарунок батькам синочків і доночок, а дітворі дарують братиків або сестричок. Про тваринних малят теж потрібно турбуватися ніжно і дбайливо, бо вони, як і наші дітки, теж полюбляють погратися і лащаться до господарів.

У тваринництві найважливішим є утримання і догляд та годівля худоби. Тому-то про малят слід турбуватися ще за часів їхнього перебування в утробі матері, а загалом від запліднення і до отелення. У незапліднених корів і молодих телиць з нормальним станом органів розмноження періодично виникає стан статевої охоти. Молода телиця стає дорослою і здатною до розмноження на кінець другого року життя, тобто у віці 16–18 місяців, із досягненням живої маси 300 – 340 кг, або за досягнення 3/4 живої маси стандарту породи. Небажане осіменіння телиць, що мають низьку живу масу, бо це може призвести до післяпологових ускладнень. І весь цей процес починається від запуску.

Запуск

Охота – це своєрідна реакція на бугая-плідника. Її тривалість невелика: 12–18 годин. Корова стає неспокійною, мукає, вигинає спину, задирає хвіст. Треться носом об інших корів, плигає на них і дозволяє плигати на себе. Часто відмовляється від корму і знижує надої. Статеві органи припухають, спостерігається тічка.

Корову або телицю потрібно покрити в той самий день, коли в неї почалася охота. Тільки в цей період можливе запліднення. Статевий цикл повторюється у середньому через 21 день, тож, якщо у першу охоту запліднення не відбулося, запуск можна повторити. Але слід зауважити, якщо корова прийшла в охоту раніше, як за 3 тижні після отелення, запліднювати її не слід, оскільки за цей період ще не закінчилася інволюція матки. Треба заздалегідь подумати, з чиєю допомогою корова продовжить рід, чи парувати її за допомогою бугая-плідника, або штучно запліднити.

За штучного осіменіння слід уникати стресових чинників. Тому-то в станку облаштовують годівницю для підгодівлі. Станок для осіменіння має бути таким, щоб після виконання процедури корову можна було вільно вивести головою вперед, оскільки, коли вона із станка виходить задом, то шийка матки набуває похилого положення і з неї може легко витікати сперма. Осіменіння здійснюють перед доїнням корови, двічі на добу з 12-годинним інтервалом.

У практиці існує чотири способи штучного осіменіння:

1 – візоцервікальний спосіб осіменіння корів і телиць;

2 – епіцервікальний спосіб осіменіння телиць;

3 – цервікальний спосіб осіменіння корів з ректальною фіксацією шийки матки;

4 – маноцервікальний спосіб осіменіння корів.

Яким способом осіменяти корів, телиць – вирішує технік штучного осіменіння.

За штучного осіменіння запліднюваність маточного поголів'я значною мірою залежить від якості сперми. І тому на станціях штучного осіменіння, у господарствах, які використовують сперму, взяту від плідників, оцінюють за наступними показниками; 1) загальна санітарна оцінка еякуляту; 2) вимірювання об'єму еякуляту; 3)оцінка густоти свіжовзятої сперми та активності сперміїв; 4)визначення pH сперми; 5)визначення концентрації сперміїв. Під час загальної санітарної оцінки визначають об'єм, колір, запах і консистенцію сперми.

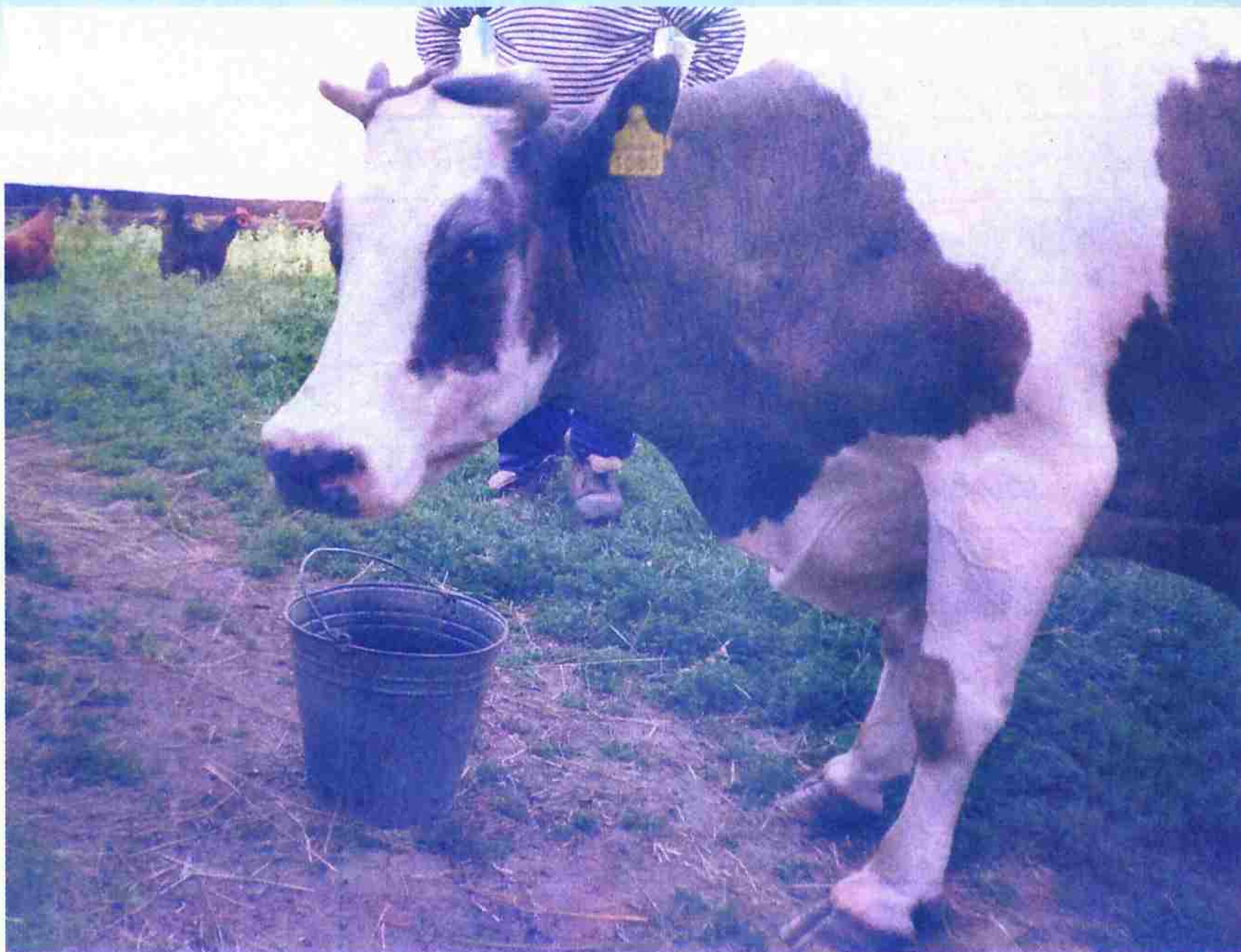
А тепер розповімо про статеву зрілість та вік першого парування плідників.Основною ознакою настання статевої зрілості самців є утворення у сім'яниках сперміїв, здатних запліднювати яйцеклітини. Щоправ-

Склад молозива через певні періоди після отелення, %

Компоненти	Молозиво			
	Відразу після отелення	Через 12 годин після отелення	Через 24 години після отелення	Через 48 годин після отелення
Вода	66,4	79,1	84,4	86
Суха речовина	33,6	20,9	15,6	14
Молочний жир	6,5	2,5	3,6	3,7
Білок	23,1	13,7	7,1	4,9
Казеїн	5,6	4,5	4,2	3,6
Альбумін та глобуліни	16,9	9	2,6	1,1
Молочний цукор	2,1	3,5	4,2	4,4
Зола	1,4	1,1	1	0,9

да, прояв статевих рефлексів настає дещо раніше. Вже в п'ятимісячному віці деякі бугайці проявляють певний рефлекс, стрибаючи на інших бичків і теличок, проте здатність до парування виявляється трохи пізніше – у 7 – 8-місячному віці. Тому-то молодого самця не поспішають використовувати для відтворення. У перших еякулятах самців виділяється дуже мало сперміїв, і вони, зазвичай, не досягають на цей час фізіологічної зрілості. Бугая-плідника вперше допускають для покриття корови або телиці лише з настанням так званої зрілості тіла, коли в основному завершується формування організму.

Крім того, не рекомендується надто зволікати з першим паруванням самців, оскільки це може призвести до зниження сперміогенезу й навіть до імпотенції. Орієнтовний вік першого парування молодих бугаїв – 12–14 місяців залежно від породи, а в подальшому їх можна використовувати для взяття сперми за допомогою штучної вагіни.



Для парування корови або телиці з бугаєм-плідником слід постійно проводити цілеспрямовано відбирати і добирати особини для удосконалення й підвищення виходу продукції у майбутньому (враховуючи вихід поголів'я від батьків, матерів та їхніх попередників) і поліпшення спадковості. Тварин потрібно оцінювати всебічно, а не лише за молочною продуктивністю чи виділенням сперміїв. А також слід враховувати і будову тіла тварин, їхній екстер'єр, конституцію, стан здоров'я, спадковість продуктивності та інші критерії. А, загалом, за природного парування використовують два методи.

Метод вільного парування полягає в тому, що плідник покриває корову або телицю, перебуваючи в стаді, а за ручного використовується знову станок. Затим, здійснивши відбір і добір самця, пускають його для покриття корови.

Під час запуску тільних корів із раціону майже вилучають концентровані та соковиті корми, дають менше води. Усе це зменшує надходження поживних речовин до вимені й веде до зниження надоїв. Одночасно зменшують кількість доїнь. Спочатку переводять на дворазове доїння, потім доять раз на день, далі через день, через два і, нарешті, доїння повністю припиняють. Молоко, що залишилося, поступово розсмоктується і вим'я робиться "сухим".

У сухостійний період коровам слід згодовувати на добу орієнтовно до 15 кг сіна, до 6 кг соковитих кормів і близько 1 кг концентратів та обов'язково додавати до раціону мінеральні добавки: сіль, крейду, кісткове борошно.

Отелення

Тільною корова ходить близько 285 днів і дає життя одному теляті, іноді двом. Переважно маля народжується досить розвинутим і вже з першого дня життя стає на ноги.

Приміщення для отелення готують тижнів за два до очікуваного строку. Якщо отелення відбувається взимку, його слід додатково утеплити, продезінфікувати 5%-ним розчином карболової кислоти або побілити вапном, приготувати чисту підстилку. В аптечці треба мати: настоянку йоду, марганцевокислий калій, іхтіолову мазь, вазелін, вату, бинти, мило. На випадок важкого отелення знадобиться міцна м'яка мотузка довжиною 2–3 м.

Новонароджене теля приймають на чисте і попрасоване полотно або клейонку. В теляти звільняють носову й ротову порожнини від слизу, щоб дихання було повноцінне. Інколи бувають складні пологи, тоді корові допомагають і за появи передніх ніжок теляти їх зв'язують мотузкою і помірно, розраховуючи сили за надання потуг корові, теля тягнуть з піхви.

За кілька годин у корів за настання потуг повинне ще вийти і так зване в народі чистило, а по-професійному – послід. Його обов'язково потрібно вчасно прибрати, щоб корови не з'їли. А оскільки в них багатокамерний шлунок і їжа передусім потрапляє до сітки (книжки), сітка забивається і корова згодом може загинути. Якщо послід не вийшов протягом шести годин після отелення, слід звернутися по допомогу до ветеринарного лікаря.

Пуповину обробляють 5%-ним розчином йоду. У разі кровотечі на пупковий канатик накладають лігатуру. Якщо пуповина не розірвалася, її перев'язують на 8–10 см нижче пупка двома стерильними лігатурами. Їх накладають на відстані 3 см одна від одної і між ними перерізують пупковий канатик та місця перерізу припікають 5%-ним розчином йоду.

Після обробки пуповини дають змогу "породіллі" облизати новонародженого. Якщо тварина його не облизує, плід старанно витирають солом'яним джгутом, а потім чистим рушником. Це запобігає виникненню застудних захворювань.

Не пізніш як через одну годину після отелення корову слід подоїти. Перші цівки здоюють до окремої посудини (давати їх теляті не можна), а теплим молозивом напувають теля, яке після цього можна підпустити до

Рецепт КР-1 комбікорму для телят віком 15–75 днів.

Компонент комбікорму	Вміст %
Молоко сухе знежирене	18
Дріжджі кормові	5
Макуха соняшникова	14
Борошно трав'яне	4
Цукор	4
Ячмінь лущений підсмажений	51,5
Борошно кісткове – знефторений фосфат	0,65
Крейда	1,35
Сіль	0,5
Премікс пкр-1	1

матері. Коли теля напувають із соски, то в перші 2–3 доби його життя випоюють тільки молозивом матері, яке легко засвоюється.

Молозиво містить до 15% імуноглобулінів і антитіл. Глобуліни з тонких кишок до крові переносяться протягом перших 6–36 годин. Вони допомагають новонародженому організму набути імунітет від збудників хвороб, які можуть потрапити до нього із навколишнього середовища.

Молочний період

Новонароджені телята лежать більшу частину доби. Сон у них глибокий і триває до 10 годин на добу. Спочатку телята споживають молозиво, воно – яскравий приклад мудрості природи. Воно має високі поживні та імунні якості: вищий, ніж у молока, вміст білка, мінеральних речовин та вітамінів.

Годівля телят

Розрізняють підсисний і штучний метод годівлі телят. За підсисного методу з вим'я видоюють перші цівки молока. Теля підпускають до вим'я і допомагають взяти сосок. Перше випоювання молозива роблять незалежно від часу доби. А надалі застосовують у перші два дні чотириразове, а згодом переходять на триразове доїння. Підпускають теля до корови ще за перших діб життя.

За штучної годівлі телят напувають не пізніше, ніж за годину з індивідуальних молоконапувалок, тобто штучної соски.

Свіже молозиво повинне мати температуру 40°С. Холодне молозиво підігрівають протягом перших двох–трьох днів життя. У перші дві доби кількість випоюваного молозива та молока має становити 1/6–1/5 маси теляти під час народження. Потім телят напувають тричі на добу.

З 15-деного віку телят привчають до якісного сіна і трав'яного борошна. Просіяну вівсяну дерть згодовують з 20-го дня життя. До суміші додають вітамінні та мінеральні речовини згідно з нормами. До зеленого корму телят привчають з 30-го дня життя.

Норми годівлі телят від народження до 6-місячного віку.

Вік		Кількість кормів на добу, кг							Мінеральний підкорм, г	
Місяці	Декади	Молоко		Концентрати		Коренеплоди	Силос	Сіно	Сіль	Крейда і кормові добавки
		Незбиране	Збиране	Вівсянка	Суміш					
1	1	6								
	2	6						Привчання		
	3	4	2	0,1				Привчання		5
2	4	3	5	0,4		0,2		0,2	10	10
	5	1	6	0,5		0,3		0,3	10	10
	6		6	0,6		0,5		0,5	10	10
3	7		6		0,7	0,5	0,5	0,7	10	10
	8		6		0,8	1	1	1	10	15
	9		5		0,9	1,5	1,5	1,3	10	15
4	10		3		1	1,5	2	1,5	15	20
	11		1		1	1,5	2	1,5	15	20
	12				1	2	2	1,5	15	20
5	13				1	2,5	2	2	20	20
	14				1	2,5	3	2,5	20	20
	15				0,9	2,5	3	3	20	20
6	16				0,8	4	4	3	20	25
	17				0,7	5	4	3	20	25
	18				0,6	5	5	3	20	25

Період інтенсивного росту



Процес становлення симбіозу (співжиття організмів) жуйних тварин з мікроорганізмами їхніх передшлунків за традиційних систем вирощування закінчується, зазвичай, у 6-місячному віці. Зауважу, що навіть невелика стимуляція може викликати надмірне й часте ремиґання у телят, а на четвертий день у них спостерігається нормальне скорочення рубця. За обмеження кількості рідкого корму жування у телят може початися з 5-денного віку. Воно швидко закріплюється у тих телят, яким рано почали згодовувати сіно і концентрати.

Відгодівля

Рівень годівлі й система утримання молодняку повинні забезпечувати інтенсивність відповідно до віку, росту, живої маси. Рівень годівлі молодняку потрібно визначати з урахуванням біологічних особливостей породи і мети вирощування.

На відгодівлю найкраще ставити телят від плідника м'ясної породи, а ще хочу додати, що помісний молодняк має підвищену енергію росту та менше витрачає кормів на одиницю приросту.

Найвигідніша інтенсивна відгодівля молодняку, за якої до 1,5 року тварина може досягти живої маси 400 кг. Тварини повинні споживати велику кількість рослинних кормів: у 13–15 місяців 26–30 кг, у 16–8 місяців 30–35 кг. До раціону молодняку старше 1 року слід додавати 7–8 кг буряків або жому, 6–8 кг силосу або сінажу, близько 7 кг сіна, до 1 кг концентрованих кормів, 45 г солі, до 35 г крейди або кормових фосфатів.

Телята, поставлені на відгодівлю влітку, не можуть задовольнятися лише їжею з пасовища. До їхнього раціону необхідно ввести дерть: ячменю, вівса, кукурудзи або комбікорм. Чим більше концентратів у раціоні, тим вищі прирости худоби, тим соковитіше й смачніше, так зване "мармурове" м'ясо з прошарками жиру між м'язами.

Ось тому під час літньої інтенсивної відгодівлі молодняку йому згодовують від 1 до 2 кг концентратів на день. Узимку використовують такі корми: 20 кг – соковитих кормів, до 7 кг сіна, 3 кг комбікормів, 50 г солі.

І на завершення хочу надати читачам рецепт вареної ковбаси, котру можна приготувати в домашніх умовах. Зазвичай, рецепт ковбас подають з розрахунку сировини несоленої, кг на 100 кг фаршу, а я подам для полегшення приготування сировини несоленої, кг на 10 кг фаршу.

Яловичина, так звана, "мармурова", з прошарками жиру, м'ясо – 4 кг, нирки яловичі – 2,2 кг, свинина нежирна жилована – до 1,5 кг, шпик (по-народному звичайне сало) – 2 кг і 0,3 кг курячих яєць, або яєчний меланж.

Прянощі і приправи, г на 10 кг несоленої сировини. Сіль харчова – 230 г, перець чорний – 8 г, білий мелений – 7 г, цукор-пісок –15 г, коріандр мелений – 13 г, 4 г тертого часнику.

Оболонки – кишки яловичі або свинячі, в'язка батонів пряма.

Для початку подрібнюють м'ясо і сало, потім його слід перепустити через м'ясорубку. Ретельно перемішуючи суміш, додають до нього меланж, знову перемішують. За наступного вимішування до готового фаршу почергово додають сіль, цукор та інші інгредієнти, і знову вимішують.

Далі фаршем, за допомогою м'ясорубки з призначеною для цього насадкою, наповнюють підготовлені кишки. Приготовлені ковбасні батони з обох кінців зав'язують суровою ниткою, перев'язують по довжині шпагатом і підвішують на 4 години. За цей час стає видно, де зібралося повітря, його видаляють, проколюючи оболонку голкою. Потім ковбасу варять протягом 3 годин та охолоджують у воді, витирають і підвішують сушитися.

А коли лелека завітає до нашої корівчини, то ми пригостимо його смачним кисломолочним сиром. Сир – один із найдавніших продуктів. Він відомий ще в давньому Римі і слов'янам. Цей свіжий, якісний продукт має однорідну ніжну шарувату структуру. Жирний сир споживають, як самостійну страву з цукром та сметаною. Нежирний використовують для запіканок та як начинку для вареників, ватрушок, для виробництва плавлених сирів.

Прилітайте, лелеки, до наших господарств частіше і допоможіть відродитися українському селу! Щоб наші села були заповнені дитячим гамором, та з різних країв лунали співи півнів, мукання телят і мекання овець та інших домашніх тварин.

О. І. Кучерук,
працівник СФГ "Україна"
с. Бистрик, Ружинський р-н,
Житомирська обл.

БРАМА – ПОРОДА ВИСОКОПРОДУКТИВНА

Утримую і розводжу різні породи курей. А ось такої породи, як Брама м'ясна, у своєму господарстві не маю, та й, на жаль, мало знаю, що вона собою являє.

Буду вдячний, якщо надрукуєте в журналі розповідь про цю породу. Певен, що такий матеріал може бути корисний і цікавий не лише мені.

З повагою молодий фермер
М.П. Собко,
Миколаївська обл.

Ймовірно, породу курей Браму м'ясну із класу азійських порід було виведено шляхом схрещування сірої шанхайської та брамапутри. Із Китаю Браму вивезли у сорокові роки XIX ст. Порода була поширена в Новій Англії та Америці. Стандарт на породу Брама світлу й темну було затверджено в 1874 році, на Браму палеву – у 1924 році.



Сучасний промисловий напрямок розвитку птахівництва, який ставить за мету одержувати щонайвищий прибуток, призвів до зникнення ряду порід курей, які були не тільки в присадибному утриманні, але й належали до цінного генофонду.

На сьогодні до порід свійської птиці, які, на жаль, зникають, можна зарахувати породу курей Браму світлу, темну та пальову. Раніше цю породу Брама дуже полюбляли в селянських господарствах за її продуктивні якості.

Маса дорослих півнів становила 7 кг і навіть більше. Характерними властивостями молодняку була висока швидкість росту. Вже у 5 місяців вони починали нестися, а кількість яєць за продуктивний період становила 160–170.

З часом Брама, як порода курей, втратила свої продуктивні якості, й це сталося не без "допомоги" птахівників.

БРАМА СВІТЛА

Опис екстер'єрних ознак Брами світлої: голова невелика, лоб невеликий, булькатий, з добре розвинутими надбрівними дугами; дзьоб жовтий, роговий, можливо з чорними рисами, сильний; передній вигляд (назвемо його обличчям) гладке, з тонкою шкірою; гребінь невеликий, низький, горохоподібної форми, з чітким розділенням на три зморшки; забарвлення гребеня, мочок, обличчя червоне, мочки вух округлі, очі великі, круглі, глибоко посаджені, червоного кольору.

Сережки середньої величини, правильно заокруглені, шия довга, добре оперена, з розвинутою гривою; спина коротка, широка; крила невеликі, щільно прилягають до тіла.

Груди повні, широкі, тулуб масивний, квадратної форми, кістяк тонкий; шкіра жовта; хвіст невеликий, прямо поставлений і розкинутий у боки подібно до віяла; ноги товсті, оперені, плесна й пальці жовтого кольору, з чотирьох пальців оперений середній і зовнішній.

Оперення рясне, пишна грива покриває плечі, оперення ніг додає величавості. Відтак, птиця має горду поставу.



Брама світла, півень.



Брама світла, курка.



Брама світла, яйце і курча.


Брама темна, півень.


Брама темна, курка.


Брама темна, добове курча.

Забарвлення оперення світлої Брами називають колумбійським.

Основний колір забарвлення сріблясто-білий. Намисто на шиї, махові крила й стернові хвоста чорні із зеленим відливом. Пір'я на плеснах та пальцях біле з чорними смугами посередині. У півнів, за дуже темної гриви, біле поперекове пір'я має чорні смуги.

У курей пір'я попереку чисто біле. Неприпустимим вважають жовтий наліт на білому пір'ї, а також білий хвіст. Кури починають нестися пізно, порівняно добре несуться у зимові місяці. Забарвлення шкаралупи яєць кремове.

М'ясні якості задовільні, м'ясо дещо грубе. Для розведення породи потрібні невеликі вигули, що суттєво відрізняє цю породу від інших. Спокійний норов, довірливість, здатність до приручення, виразна декоративність породи – всі ці якості підкорюють птахівників.

Окрім індивідуальних господарств, породу розводять у відповідних господарствах і зберігають як генетичний резерв.

Продуктивність: жива маса курей – 3,0 кг, півнів – 4,0 кг, несучість 100–110 яєць, маса яйця – 56 г. У добовому віці курчата покриті жовтим пухом.

БРАМА ТЕМНА

Один з різновидів породи Брама – Брама темна.

Опис екстер'єрних прикмет: оперення темне, голова невелика з округлим опуклим лобом; короткий, помірно зігнутий сильний дзьоб жовтого кольору, можливо з чорними смугами; гребінь горохоподібний, маленький, виразно розділений на три борозни; очі червоно-коричнюватого кольору, голова невелика, вушні мочки червоні; шия довга; спина куца, широка; крила невеликі; груди повні, широкі; шкіра біла й рожева; хвіст маленький, поставлений прямо; ноги довгі, товсті, жовті; оперення пишне, пухке, косиці у хвості півня короткі, ноги жовтого кольору, на гомілці оперення темне, пишне.

У курей забарвлення сіре, голова сріблясто-біла, пір'я шиї чорне з білим облямуванням; тулуб покритий пір'ям сірого тону з двома–трьома рядами чорних смуг, спрямованих паралельно контуру пір'я у формі півмісяця. Цей малюнок особливо характерний для грудей і боків тулуба.

У півня голова сріблясто-біла; пір'я шиї і гриви сріблясто-біле з чорною поздовжньою смугою посередині, плечі й спина сріблясто-білі, широка крилова чорна смуга, решта оперення чорне із зеленкуватим відливом. Пір'я ніг має основний малюнок пір'я. Червоний колір вважається вадою.

Продуктивність: жива маса курей – 3,5, півнів – 4,5 кг. Несучість – 120 яєць, маса яйця 60 г. Забарвлення шкаралупи кремове. Збереженість дорослих курей – 83%, молодняка – 67%.

БРАМА ПАЛЬОВА

Різновид породи Брама – Брама пальова.

Опис екстер'єрних ознак: оперення пальове, голова невелика, розвинуті надбрівні дуги, тому погляд у птиці суворий.

Гребінь горохоподібний, невеликий, розділений на три борозни; очі червоно-коричнюваті; вушні мочки червоні; сережки невеликі; шия довга; спина коротка, широка, шкіра жовта; крила невеликі; груди повні, широкі; хвіст невеликий; ноги високі, товсті, жовті; оперення пишне, пухке, коси у хвості півня недовгі; ноги добре оперені. З чотирьох пальців оперений середній і зовнішній.

Забарвлення оперення пальове, грива у півнів дещо темніша за основне тло забарвлення.

Продуктивність: жива маса півня 5–7 кг, курки – 4 кг, яйця – 59 г, забарвлення шкаралупи кремове. Збереження дорослих курей 90%, молодняка 70%.

Породу розводять у селянських господарствах та у відповідних господарствах як резервний генофонд.

В.В. Герман,
Л.К. Волинець,
доктори ветеринарних наук


Брама пальова, курка.


Брама куріпчаста, курка.


Брама куріпчаста, півень.

До сезону консервування

Хочу висловити подяку всім працівникам редакції за цікавий журнал. Як тільки випадає вільна хвилина, наша родина читає його. Кожний знаходить щось для себе, а я залюбки читаю сторінки з кулінарними рецептами. Все, що готую за цими рецептами, подобається моїй родині. Я також вирішила взяти участь у кулінарному конкурсі. Хочу, щоб люди читали, готували і згадували добрим словом, як це роблю я, скориставшись рецептами українських господинь.

З повагою,

Оксана Ткач,
м. Ульянівка, Кіровоградська обл.

Огірки, залиті огірковим соком

Треба мати: 2 кг молодих міцних огірків, 1,3 л огіркового соку, 50 г цукру, 50 г солі, 5 г лимонної кислоти, 100 г ароматизованого оцту. Якщо немає ароматизованого, то використовуйте звичайний столовий, 9%-ний оцет.

У кожної господині, яка займається городництвом, на грядці з огірками знайдуться "жовтяки" – перерослі огірки. Їх можна з користю використати. Для цього треба добре вимиті "жовтяки" пропустити через соковижималку і свіжовіджатим огірковим соком, заправленим спеціями, залити молоді огірки, вкладені у трилітрову банку. Взимку будете залюбки споживати.

Огірки вимити, облити окропом, а потім холодною водою і укласти щільно у банку. У свіжовіджатий огірковий сік додати сіль, цукор, лимонну кислоту і киплячим розчином залити огірки. Прикрити кришкою. Через 10 хв. огірковий сік злити у каструлю, довести до кипіння і знову залити огірки. Так треба робити тричі. Це для того, щоб банку з огірками не стерилізувати, а після третьої заливки закатати кришкою.





Огірки, консервовані у щавлевому відварі

Треба мати: 2 кг огірків, 300 г щавлю, 100 г цукру, 50 г солі, 1 л води, 5 зонтиків кропу.

Огірки вимити, облити окропом, а потім холодною водою (це для збереження кольору) і укласти у банку разом з зонтиками кропу. Щавель промити, залити окропом і прокип'ятити 3–5 хв. Відвар процідити через сито, щавель протерти або пропустити через чисту м'ясорубку, додати сіль, цукор і киплячим маринадом залити огірки. Після третьої заливки банку закатати кришкою.

Огірки з аґрусом

Треба мати: 2 кг огірків, 400 г аґрусу, 1 л води, 5 гілочок естрагону, 50 г солі, 100 г цукру, 50 г оцту.

Підготовлені огірки укласти в чисті банки, пересипати їх промитим аґрусом і гілочками естрагону.

Потім підготувати розчин до заливки, довести його до кипіння. Як тільки розчин закипить, залити ним огірки у банці і поставити, прикривши кришкою, на пастеризацію на 15–20 хв. Після цього банку закатати кришкою. Перевернути, накрити простирадлом і витримати 2–3 доби. Після цього поставити у погріб або комору для тривалого зберігання.

Кабачки, залиті буряковим соком

Треба мати: 2 кг кабачків, 0,5 л бурякового соку, 1 л води, 50 г солі, 50 г оцту, 2 столових ложки насіння коріандру, 5 г лимонної кислоти.

Молоді кабачки вимити, нарізати однаковими кружальцями, щільно укласти в стерилізовану банку, пересипаючи насінням коріандру.

Буряковий сік розвести водою, додати сіль, лимонну кислоту, довести до кипіння, тричі залити кабачки у банці. Після третьої заливки банку закатати. Отримаєте кабачки чудового рожевого кольору і приємного смаку.

Короп, фаршированний гречаною кашею з грибами

Треба мати: 1–2 коропи, 5–6 грибів, 1–2 цибулини, по склянці на кожну рибину гречаної каші, олію для смаження, по 20 г вершкового масла на кожну рибину, борошно для обкачування риби.

Перш за все варимо гречану кашу. Поки вона вариться, подрібнюємо й смажимо гриби з цибулею. Коли каша, гриби і цибуля будуть ледь теплі, з'єднуємо їх, вимішуємо, поливаємо розтопленим вершковим маслом, заправляємо спеціями за смаком.

Рибу чистимо, промиваємо, видаляємо жабри та нутрощі і знову ретельно миємо. Підготовленим фаршем начиняємо рибу. Черевце зашиваємо так званою "циганською" голкою, обкачуємо у борошні, смажимо з обох боків до золотистого кольору. Після цього ставимо у духовку і доводимо рибу до готовності. Можна це зробити у гусятниці під кришкою. Перед подаванням до столу не забудьте видалити нитку і нарізати рибу порційними шматками.

Риба, тушкована в сметані

Треба мати: судака або щуку, 150–200 г сметани, сіль, перець за смаком.

Підготовлену рибу посолити, поперчити, а потім щедро змастити сметаною і тушкувати в духовці до готовності. На гарнір приготувати картопляне пюре.

Рибні зрази

Треба мати: 350–400 г філе будь-якої риби (хека, пангасіуса, товстолобика тощо), 150 г молока, 100–150 г білого хліба, 50 г панірувальних сухарів. Сіль, перець кладемо за смаком.

Для начинки зразів треба мати: 2 цибулини, 100 г твердого сиру.

Філе риби ретельно звільняємо від кісток, нарізаємо шматочками і разом із хлібом, розмоченим у молоці, пропускаємо через м'ясорубку. Солимо, перчимо за смаком.

Для начинки круто зварені яйця нарізаємо кубиками, смажимо подрібнену цибулю. Сир тремо на тертушці з великими вічками, вимішуємо.

Рибний фарш ділимо на однакові кульки, потім кожну розплескуємо на долоні, викладаємо ложку начинки, згортаємо і формуємо зразу. Обкачуємо у панірувальних сухарях і смажимо на олії.

Доводимо до готовності в духовці або у пароварці, кому як більше до вподоби. На гарнір подаємо картоплю.

М'ясо під горіховим соусом

Треба мати: 0,5 кг м'яса кролика, курки або свинини, 100 г ядер грецьких горіхів, 2 цибулини, 100 г вершкового масла, 1/3 склянки вершків або незбираного молока, 1 столову ложку борошна, половинку лимона або кислого яблука, пучечок зелені.

М'ясо нарізати приблизно однаковими шматочками й обсмажити. Викласти у товстостінну каструлю, додати подрібнені горіхи, дрібно посічену цибулю і тушкувати на помірному вогні під кришкою до готовності. У разі потреби додаємо рідину. Коли м'ясо буде готове, додати сіль, сметану, лимонний сік або подрібнену половинку кислого яблука. Борошно, змішане з маслом, вимішати і додати до м'яса. Ще раз протушкувати і посипати подрібненою зеленню перед подаванням до столу.

Млинці "Три в одному"

Треба мати: 1 склянку води, 1 склянку молока, 1 склянку борошна, залежно від розміру 2–3 яйця, одну столову ложку цукру, 1 чайну ложечку без верху солі, 5 столових ложок олії без запаху, 0,5 чайної ложечки порошку для печива, а якщо його немає, то 0,5 чайної ложечки соди треба погасити оцтом.



Для начинки трьох видів треба мати:

- вишні без кісточок з компоту або з варення, два мандарини, розібрані на дольки. Кожну дольку треба розрізати на 2–3 частини;
- солодковершковий сир, ванільний цукор, сметану, цукор-пісок;
- тоненько зрізану й подрібнену апельсинову цедру, мак, подрібнені горіхи, цукор або мед. Крім цього, треба мати густий сироп, сметану, цукрову пудру.

З тіста випікаємо тоненькі млинці, відставляємо їх, щоб охололи, а тим часом готуємо начинку. Сир з'єднуємо з цукром, сметаною і додаємо ванілін за смаком. Вимішуємо. Мак запарюємо й перетираємо в макітрі або в блендері. Додаємо апельсинову цедру, цукор або мед і подрібнені горіхи.

Частину млинців розрізаємо навпіл і начиняємо різними начинками, скручуючи рулетами. Цілий млинець змащуємо густим сиропом і викладаємо на нього рулетики із млинців з різними начинками, а між ними кладемо шматочки мандарина. Все туго скручуємо. Злегка підігріваємо у мікрохвильовій печі або в духовці і перед подаванням до столу посипаємо цукровою пудрою. Подавати зі сметаною.

Печиво із соняшникового насіння

Треба мати: склянку (150 г) очищеного смаженого соняшникового насіння, 2 яйця, 100 г білих сухарів (пропустити сухарі з білого хліба через м'ясорубку), 1 столову ложку цукрової пудри, 2 чайних ложечки розпушувача, 2 столових ложки борошна, 3 столових ложки олії.

Насіння подрібнити в кавомолці або у блендері. З'єднати мелене насіння, цукрову пудру, мелені сухарі, борошно, розпушувач. Додати яйця, олію і ретельно вимішати. Маємо отримати густе й липке тісто. З тіста формуємо печиво, обкачуючи у борошні, щоб воно не прилипало до рук. Зверху печиво треба проколоти виделкою, аби воно не розтріскалось під час випікання. Випікати за температури 200°С 20–25 хв.



Смачного всім!

Картопля без хвороб –
запорука якісного та високого врожаю!

В умовах глобальної зміни клімату, коли в період вегетації ми спостерігаємо різкі коливання температури та відносної вологості повітря, неможливо отримати високі та якісні врожаї картоплі без захисту її від хвороб.

Фітофтороз і **альтернаріоз** вважаються в Україні найбільш небезпечними хворобами картоплі, що можуть привести до повної втрати врожаю.

При фітофторозі (мал.1) уражаються листки, стебла і особливо сильно бульби картоплі. На листках утворюються бурі плями, які розміщені переважно по краю листкової пластинки, а з нижнього боку – білуватий наліт. На стеблах і черешках з'являються темно-бурі смуги, а на бульбах – бурі плями різної форми: концентричні, у вигляді незімкнутих кілець, зморшкуваті, облямовані, розпливчасті, з нерівною поверхнею, хоча гнилизна проникає глибоко в бульбу.

Консенто® – це новий комбінований фунгіцид системно-проникної дії, який має унікальний механізм дії на патогена, що й пояснює його надзвичайно високу ефективність в порівнянні з іншими засобами захисту рослин. Має дві діючі речовини, одна з яких абсолютно нова та захищена патентом від виробництва різних «аналогів». Норма застосування **Консенто®** – 15-20 мл/сотка

Інфініто® – препарат, який містить дві діючі речовини. Перша діюча речовина трансламінарної дії з нового хімічного класу має унікальний механізм дії на фітофтороз. Вона руйнує з'єднання клітинного каркасу та клітинної стінки грибів-збудників хвороби, на що не здатний жоден з існуючих фунгіцидів, а дія поширюється на всі стадії розвитку патогену. Тим самим **Інфініто®** виліковує рослину від хвороби та дає їй подальший розвиток. Друга системна діюча речовина, крім фунгіцидної дії, є потужним стимулятором росту. Наявність двох діючих речовин разом з новим механізмом дії запобігає виникненню стійкості збудників хвороб до препарату. Норма застосування **Інфініто®** – 15 мл/сотка.



Мал. 1



Мал. 2

Розвитку фітофторозу в полі сприяють холодні ночі і порівняно теплі дні при високій вологості повітря (часті дощі, тривалі тумани і рясні роси). У теплицях хвороба сильно розвивається при дощуванні рослин і вологості повітря понад 70%.

Джерелом інфекції фітофторозу можуть бути заражені бульби і залишки уражених рослин.

Альтернаріоз (мал. 2) – теж широко розповсюджена хвороба. Уражаються листки, стебла, а іноді і бульби картоплі. На краях листків з'являються дрібні темно-бурі плями з густим оксамитовим маслянистим нальотом. Сильно уражені листки в суху погоду скручуються часточками догори у вигляді човника. Стебла і черешки листків покриваються чорними плямами, але без помітної концентричності, як це буває при макроспоріозі. Ураження бульб зустрічається рідше і характеризується появою округлих, злегка втиснених плям, які можуть покриватися чорним нальотом.

Найбільш ефективним методом боротьби з цими хворобами є хімічний метод, тобто використання фунгіцидів.

ТМ «Зелений Світ» та ТМ «Байєр Гарден» пропонують сучасну технологію надійного захисту картоплі проти фітофторозу і альтернаріозу.

Обробки проводять обов'язково чергуючи препарати. Перше обприскування необхідно провести профілактично контактним препаратом **Антракол®** з розрахунку 15 г на сотку. Наступну обробку – системними препаратами, які ефективні проти альтернаріозу та фітофторозу одночасно. Для цього використовують препарат **Консенто®**. Обробки з фази зав'язування плодів слід проводити препаратом **Інфініто®**, який є неперевершеним в боротьбі проти фітофторозу. Обробка картоплі препаратом **Консенто®** наприкінці вегетації запобігає зараженню фітофторозом бульб, що дуже важливо для якісного зберігання.

Для використання на присадибних ділянках розроблені упаковки **Консенто®** місткістю 20 мл, 100 мл, 500 мл та **Інфініто®** місткістю 20 мл, 60 мл, 500 мл.

Усі ці засоби можна придбати в мережі ТКЦ «Зелений Світ» та в їх авторизованих місцях продажу без ризику фальсифікації препарату.

Своєчасний захист картоплі дозволить Вам одержати високий урожай і якісну продукцію.



Bayer Garden

BAYER

Ми допоможемо.

ЗЕЛЕНИЙ СВІТ

природа · якість · урожай

Довідки цілодобово:

0 800 500 188

(по Україні дзвінки з стаціонарних телефонів безкоштовні)

www.zelenysvit.com

У номері:

Щедра грядка

Ходімте в сад

Дім і садиба

Домашня ферма

"ДІМ, САД, ГОРОД"
виробничо-практичний журнал

№6 (282), червень, 2012 р.
Головний редактор
М.І. Халимоненко

Головний художник
Т.П. Колодницька

Заступники головного редактора
Б.К. Донгаш, І.Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
А.М.Капітульська
Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор **Г.А.Донець**

Реклама **В.П.Васильєв**
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt951@gmail.com

Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:dsg@dimsadgorod.com

Розповсюдження, маркетинг
Т.І. Лазебник
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ,
№3536 від 3.10.98
Підписано до друку 21.05.2012 р.
Загальний тираж 141 558 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП-680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59
www.dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні
ТОВ "ПК "Онікс-Принт",
м. Київ, вул. Львівська, 22а.
Тел.: (044) 390-00-03
Замовлення № 0104

Індекс 74142. ISSN 1814–4357. Дім, сад, город. №6 (282). 2012. 1—48 с. Ціна договірна.
Ліцензія Міністерства Аграрної політики України — Серія АВ № 499411 від 20.05.2010